



# SO

SOIR

**DANSE** / Rencontre avec Sidi Larbi Cherkaoui, le chorégraphe belge surdoué

**À TABLE** / Karen Shu, étoile de la cuisine végétale à Anvers

**QUIET LUXURY** / Les nouveaux codes discrets de l'aristocratie

## LES GALERIES ROYALES CÔTÉ CUISINES

LA PETITE HISTOIRE  
DE LA GASTRONOMIE BRUXELLOISE

# Les Galeries Royales

## berceau de la gastronomie bruxelloise

Jusqu'au 30 juin prochain, dans les caves du cinéma Galeries, une exposition retrace l'histoire des Galeries Royales Saint-Hubert, qui célèbrent cette année leurs 175 ans. L'occasion de remettre ce haut lieu touristique dans la petite histoire de la ville, notamment en tant que berceau de sa gastronomie.

PAR PAUL GROSJEAN.  
PHOTOS ARNAUD EVERAERTS,  
VISIT BRUSSELS.



C'est le 20 juin 1847, en présence de ses trois enfants et des plus hautes autorités, que Léopold I<sup>er</sup> inaugure les Galeries Saint-Hubert, fruit de l'esprit visionnaire de l'architecte Jean-Pierre Cluysenaar (1811-1880). Bruxelles entre alors dans l'histoire urbanistique en proposant les premières galeries monumentales d'Europe, bien avant Milan et sa Galleria Vittorio Emanuele II. Ce bâtiment, intégrant le verre et le fer, est aussi le premier immeuble à appartements de Belgique et le premier marché couvert de Bruxelles. Jean-Pierre Cluysenaar comprend en outre, et bien avant les autres, qu'il n'est point de patrimoine matériel sans patrimoine immatériel. Il réussit ainsi à mixer commerce et culture, faisant de ces galeries le creuset de l'identité bruxelloise. Toutes les disciplines artistiques vont connaître leur heure de gloire, de l'architecture au cinéma en passant par la sculpture, la peinture, la littérature, le théâtre et la danse. Et aux frontières du commerce et de la culture, il y a la gastronomie. Sans mauvais jeu de mots, on peut affirmer que les galeries constituent sans doute le meilleur bouillon de culture dans le domaine à Bruxelles.

### UNE TAVERNE... ROYALE !

Très vite, les nouvelles galeries deviennent un lieu de promenade incontournable. À partir de là, et pendant 175 ans, d'innombrables tavernes, estaminets, bistrots, brasseries, restaurants, comptoirs, buvettes, cabarets, troquets, bars, caberdouches, cafés... y voient le jour, changent de main ou de nom, font faillite, s'y développent... Impossible évidemment d'évoquer tous ces établissements. Néanmoins, nous avons fait le choix, forcément subjectif, de mettre en évidence quelques enseignes hors du commun. Et à tout seigneur, tout honneur, commençons par la Taverne Royale, communément appelée la Royale, située au coin de la Galerie du Roi et de la Rue d'Arenberg. Ce serait donc en 1882 que le restaurant, qui s'appelait au départ le Café des Arts, prend le nom de Taverne Royale. Au début du XX<sup>e</sup> siècle, l'établissement est le plus élégant de la capitale. Là où il faut être vu, écrit le journaliste Fritz Rotiers, fondateur de *L'Éventail*. Après la Première Guerre mondiale, la brasserie reste *the place to be*. En 1924, un événement exceptionnel s'y déroule, qui marque l'histoire de la gastronomie bruxelloise : l'invention du "filet américain" par



Joseph Niels, inventeur du filet américain, et son épouse.



Les murs de la Taverne Royale accueillent désormais Arcadi

# Saint-Hubert,



Joseph Niels (1890-1940), alors directeur des lieux. Deux ans plus tard, en 1926, celui-ci fondera son propre établissement au 129 du boulevard Émile Jacqmain, le fameux Canterbury qui n'existe plus aujourd'hui à cet endroit-là, mais que les Bruxellois fréquentent du côté des étangs d'Ixelles. C'est le début de la saga des Niels, qui fêteront donc le centenaire de leur filet américain, l'an prochain. En 1957, la Taverne Royale est hélas déclarée en faillite. Aujourd'hui, le restaurant Arcadi occupe ces 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-Hubert, c'est bien la Taverne du Passage. À la différence de la première, celle-ci est toujours en activité. Au départ, au XIX<sup>e</sup> siècle, le célèbre estaminet de la Galerie de la Reine s'appelle le Café de la Renaissance. Ce n'est qu'en 1928 que l'enseigne Taverne du Passage apparaît, à l'initiative de Jean Craps. Le décor, dû à Léon Govaerts et à Alexis Van Vaerenbergh, est Art déco. L'écrin est parfait pour proposer une cuisine bourgeoise et typiquement bruxelloise. Cet esprit de brasserie familiale rencontre immédiatement son public. C'est en 1935 que le père Demol reprend les rênes de l'établissement. Et c'est après la guerre, quand le fils Demol succède à son paternel, que commence réellement l'âge d'or de la taverne. Selon les experts de l'époque, Léon Demol possède

alors la plus belle cave à vins du Royaume. Mais il n'y a évidemment pas que les vins pour attirer le chaland. Certains plats sont devenus incontournables, comme la fameuse croquette de crevettes ou le célèbre filet américain, que le personnel prépare devant le client. Et puis, il y a cette atmosphère propre à la taverne, presque indéfinissable, où les serveurs, en costume blanc et galons dorés, se moquent des clients. De par la proximité du Théâtre royal des Galeries et du théâtre du Vaudeville, le restaurant est régulièrement fréquenté par des célébrités comme Maurice Béjart, Raymond Devos, Guy Bedos, Charles Aznavour, Roger Hanin, Jean-Claude Van Damme ou Arno. Sur ce plan, la Taverne du Passage n'a rien à envier à la Brasserie Lipp à Paris.

À la mort de Léon Demol, en 1987, son fils Alain prend le relais. L'ambiance n'est plus la même car la conviction du patron fait défaut. Alain Demol cède dès lors en 2001 son fonds de commerce à la société Accueil & Tradition. Là aussi, la sauce (béarnaise) ne prend pas, même si le resto continue à charmer les plus grands de la planète. 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 sont fatals à l'établissement, qui est mis en faillite en mai 2021. Heureusement, la pause est de courte durée, car en octobre de la même année, Raphaël Nataf, "jeune loup aux dents longues", est désigné pour relancer l'entreprise. C'est un nouveau chapitre de l'histoire gastronomique de Bruxelles qui commence. Tout en respectant le décor historique, la salle est entièrement remise à neuf. S'il parvient à maintenir ce supplément d'âme qui doit être l'apanage de la taverne, Raphaël Nataf pourra célébrer en 2028 le centenaire de l'institution...

### LE PLUS PARISIEN DES BISTROTS BRUXELLOIS

Au fond de la Galerie des Princes, près de l'entrée des artistes du Théâtre des Galeries, vous trouverez une autre institution gastronomique des galeries, à savoir le restaurant L'Ogenblik de Geoffroy Greindl et Yves Delruelle. Pas moyen de le rater, c'est ce restaurant élégant, dans un décor de bistrot, où il y a du sable par terre et où vous êtes éclairés par de superbes lampes opalines de couleur verte. Parce que ces galeries sont aussi les galeries des stars, nous ne pouvons résister à l'envie de vous citer quelques célébrités qui sont passées à L'Ogenblik : Andy Warhol, Rudolf Noureev, Catherine Deneuve, Gérard Depardieu, Julien Clerc, Thierry Le Luron, Boris Becker, Carl Lewis, Paul Van Himst, David Bowie, Cliff Richard, Mick Jagger, Freddy Mercury, Charles Aznavour, Fabrice Luchini, Benoît Poelvoorde... Sans oublier Albert et Paola. Excusez du peu !

En réalité, il y a cinquante ans, le fondateur de L'Ogenblik, Georges Neefs (à l'origine également des Brasseries Georges à Uccle), propose à Geoffroy Greindl de racheter le restaurant. En 1992, celui-ci cède la direction à Yves Delruelle, son fils spirituel, qui a fait toutes ses armes dans la maison. Une trentaine d'années plus tard, cet esprit familial est intact. Tout comme cette carte inspirée par la bistronomie. En fait, L'Ogenblik, c'est un bistrot de famille, tout à la fois bruxellois et parisien, où la carte est de qualité...



La Taverne du Passage a été récemment entièrement remise à neuf tout en conservant son cachet d'antan.

© TRIBE AGENCY



Parmi les habitués du Marmiton, Adamo et feu Jean-Paul Belmondo.

© MARMITON

### LE FIEF DE BELMONDO À BRUXELLES

Un autre restaurant familial (situé au coin de la Galerie de la Reine et de la rue des Bouchers) mérite le détour en ce qu'il vaut également par son pesant de célébrités. Il s'agit du Marmiton, fondé en 1979 par Toni Beja. Jean-Paul Belmondo en avait fait son resto préféré à Bruxelles. Le moment fort de cette relation se passe le 19 juin 2012. Ce jour-là, *Bébel* (qui vient de recevoir au Palais des Beaux-Arts la médaille de l'Ordre de Léopold) arrive au Marmiton en compagnie, notamment, de son fils Paul et de Jean Dujardin. Le hasard fait que ce dernier célèbre, ce jour-là, son quarantième anniversaire. Pour marquer son entrée dans la nouvelle décennie, il a la bonne idée d'aller chercher quelques musiciens de rue dans l'Îlot Sacré. Hélas, leurs instruments ne sont pas très bien accordés. La soirée, totalement improvisée, se terminera en une folle sarabande que les gens du Marmiton ne sont pas près d'oublier !

### QUAND VÉRONIQUE ÉPATE LA GALERIE

Sur le plan gastronomique, dans les Galeries Royales Saint-Hubert, il n'y a pas que les restaurants et établissements de bouche, il y a aussi les résidents. Parmi eux, s'il est une personnalité à mettre en avant, c'est bien Véronique Toefaert. Tout à la fois spécialiste de l'oénologie et de la gastronomie, elle excipe d'un parcours exemplaire. En 1989, elle devient la première femme au monde experte en vins rares et de collection. Sur le plan culinaire, elle collabore notamment avec David Martin au restaurant de la Paix à Anderlecht. En 1998, elle se lance, à son compte, dans la restauration, à partir de son appartement de la rue du Prince Royal où elle est assistée par un jeune débutant, pas encore "Bon Bon", du nom de... Christophe Hardiquet ! Depuis une vingtaine d'années, Véronique Toefaert occupe un superbe appartement dans la Galerie de la Reine, où elle organise des dîners thématiques qui rencontrent beaucoup de succès : *À la table de George Sand, Un repas imaginaire entre Hugo et Dumas lors de leur exil à Bruxelles, Escoffier et ses courtisanes*, etc. Bref, si vous êtes invité(e) à un dîner du 175<sup>e</sup> anniversaire des Galeries Royales Saint-Hubert chez Véronique Toefaert, n'hésitez pas. Sinon, il vous reste à découvrir un de ces nombreux restaurants qui animent les Galeries Royales... ☘



© ARNAUD EVERAERTS

## L'HISTOIRE DES GALERIES ROYALES EN 5 DATES CLÉS

**Le 7 juin 1847**, c'est l'ouverture du Théâtre des Galeries. La réalité est que le théâtre a été inauguré quelques jours avant le passage lui-même. Cela montre à quel point Jean-Pierre Cluysenaar considérait que la culture et le commerce étaient indissociables dans son projet.

**En 1896**, au numéro 7 de la Galerie du Roi, a lieu la première projection publique en Belgique du cinématographe des frères Lumière. Pour la première fois, le cinéma sort de France et c'est en Belgique que cela se passe (avant les États-Unis).

**En 1912**, Jean Neuhaus Junior invente la praline belge dans son atelier de la Galerie de la Reine. Trois ans plus tard, son épouse Louise invente le ballotin de pralines. Et plus d'un siècle plus tard, les plus grands chocolatiers se retrouvent dans les Galeries Royales !

**En 1938**, au Théâtre du Vaudeville, c'est la création de *Bossemans & Coppénolle*. Cette pièce est un marqueur essentiel de l'identité bruxelloise au même titre que *Le Mariage de Mademoiselle Beulemans* (immortalisé au Théâtre des Galeries).

**En 1984**, Brigitte de Meeûs et Jacques Bauduin ouvrent la librairie Tropismes dans la Galerie des Princes. Ces galeries, qui ont accueilli Victor Hugo, Alexandre Dumas, Charles Baudelaire, Arthur Rimbaud et Paul Verlaine, se devaient d'avoir la plus belle librairie de Bruxelles.



La très belle librairie Tropismes.

© VISIT BRUSSELS - JEAN-PAUL REMY

Véronique Toefaert organise des dîners thématiques dans son appartement de la Galerie de la Reine.