

'KOEKJES UIT GERAARDSBERGEN'

Uit de bakkersovens van de families Van Lul-Paquay-Capéau

Jacques DE RO

Hoewel Geraardsbergen bekend staat als de stad van de mattentaarten, maakte het tijdens de belle époque in de stad en zelfs in heel Vlaanderen ook furore met heerlijke biscuits. De biscuit - afgeleid van het Frans bis en cuit, wat "tweemaal gebakken" betekent - of gewoon koekje is een kleine lekkernij bij de koffie, thee of een drankje.

Een rijke bakkerstraditie

Zoals in de meeste Vlaamse steden, kent de Oudenbergstad een rijke bakkerstraditie. De statuten van de bakkersgilde, toegewijd aan de heilige Aubertus (ca. 600-ca. 669), zouden volgens A. De Portemont dateren van 12 december 1665.¹ Onder het ancien régime, tijdens jaren van graanschaarste en hongersnood, zijn nogal wat klachten over bakkers die hun brood niet aan het voorgeschreven gewicht aanpassen en het meel tegen een te hoge prijs verkopen. Toezicht komt dan van de *wardendeerders van den broode*, die door het bestuur worden aangesteld. In 1738 telt de stad 23 bakkers, met de hulp van 5 knechten en 3 leerjongens.² Tijdens de 19^{de} eeuw neemt het aantal bakkers, maar vooral ook suikerbakkers, merkelijk toe. In 1912 wordt op 44 plaatsen brood gebakken: 18 bakkers verspreid over 10 straten in de bovenstad en 26 over 11 straten in de benedenstad. Op de Markt zijn er 5 bakkerijen, in de Grotestraat 7 en in de Lessensestraat 5.³



De 'Biscuiterie Grammontoise' van Jules Van Lul in het 'Gidsboek' uit 1912

'Biscuiterie Grammontoise'

Volgens het *Gidsboek*⁴ vinden we in de Nieuwstraat in 1912 de bakkerijen van Gustaaf Claeys en van August Pauwels. Maar er is nog een derde die

er niet in vermeld staat: de *Biscuiterie Grammontoise* van Jules Van Lul. Hij bakt naast gewoon brood specialiteiten als de zogenaamde *pains d'amandes* of amandelbrood⁵ met daarnaast *spéculations* of speculaaskoekjes.

1. A. DE PORTEMONT (P. CATELAIN), *Historisch onderzoek naar de stad Geraardsbergen*, boekdeel II, Geraardsbergen, 1996, p. 33.

2. H. VAN DAMME, *Het economische leven te Geraardsbergen van 1714 tot 1740*, proefschrift, K.U.L., Leuven, 1962, p. 68-73.

3. V. VAN BOSSUYT, F. WILMOTTE, *Gidsboek voor de stad Geeraardsbergen*, Geraardsbergen, 1912, p. 149-150: de spreiding van bakkerijen en pasteibakkerijen in de stad in 1912 is in de bovenstad (18): Denderstraat (2), Penitentenstraat (1), Vesten (1), Vredestraat (2), Markt (5), Brugstraat (2), Oude Steenweg (1), Buizemontstraat (1), Nieuwstraat (2), Kaai (1); in de benedenstad (26): Grotestraat (7), Lessensestraat (5), Karmelietenstraat (2), Meersstraat (2), Gaffelstraat (2), Hospitaalstraat (2), Hunnegemstraat (2), Collegestraat (1), Oudenaardsestraat (1), Stationsplein (1), Pateelstraat (1).

4. Zie noot 3.

5. *Geeraard*, 5 augustus 1906, p. 3, k. 1: Van Lul is zeker niet de enige in de stad die amandelbrood bakt: in 1906 wordt amandelbrood ook gebakken bij Théopfiel De Schreye op de hoek van de Denderstraat en bij Edmond Cobbaert in de Brugstraat 1; *De Vaandrig*, 20 december 1908, p. 2, k. 5: in 1908 bij Gustaaf Van Den Berghe-Leuraert op de hoek van de Adamstraat en het Stationsplein.

De familie Van Lul zit al sinds de 18^{de} eeuw in de lokale broodsector. Petrus Van Lul (ca. 1779-1826) heeft in de Franse en Hollandse tijd met zijn echtgenote Maria Theresia Van Damme (ca. 1782-1854) een bakkerij in de stad. Wanneer de 46-jarige Petrus op 2 maart 1826 overlijdt, is niet meteen de opvolging in de familiezaak verzekerd. Zijn twee zonen Isidore en Vitalis zijn dan respectievelijk vier en twee jaar oud. Maar in 1840 - volgens een andere bron is het 1848⁶ - wordt in het ouderlijk huis in de Nieuwstraat, vermoedelijk door de 19-jarige Isidore, gestart met de *Biscuiterie Grammontoise*, een suikerbakkerij met speculaaskoekjes als specialiteit. De afbeelding van de Marbol, de middeleeuwse fontein op de Markt, wordt als fabrieksmerk gedeponeerd. Uitzicht en specifieke smaak van de biscuits zijn niet meer te achterhalen. Kort daarop wordt ook Vitalis bij de familiebakkerij betrokken.

Op 18 september 1846 huwt Isidore Van Lul met Marie Anne Soudan (1822-1855), kantwerkster, dochter van Guilielmus en van Anna Vandenhauten. Op hun trouwdag is bakker Franciscus Meunier getuige. Hun dochter Marie Anne Van Lul (1851-1925) wordt later de echtgenote van Adolphe Paquay, schoenmaker in de Brugstraat en schoonfamilie van 'Veuve Paquay', uitbaatster van een biscuitfabriek. In 1856 hertrouwt Isidore met Virginia Soudan, kantwerkster en oudere zuster van zijn overleden echtgenote. Zijn jongere broer Vitalis stapt op 17 juli 1851 in het huwelijksbootje met Sidonia De Bolster (1823-1868), kantwerkster en dochter van Carolus en van Anna De Crick. Na haar dood op 5 oktober 1868 zal hij, net als Isidore, kort daarop hertrouwen

met zijn schoonzuster Isabella De Bolster (1821-1885). Vitalis overlijdt op 21 maart 1874, amper vijftig jaar oud.

Dat de bakkerij de voorbije jaren goed heeft geboerd, blijkt uit het vermogen van de gebroeders Van Lul: beiden behoren in 1858 tot de 342 rijkste burgers van de stad.⁷

Jules Van Lul

Isidore Van Lul zet de suikerbakkerij in de Nieuwstraat verder en krijgt hierbij hulp van Jules, zoon van Vitalis uit zijn eerste huwelijk. Jules ziet te Geraardsbergen het levenslicht op 4 mei 1857. Vier jaar na het overlijden van zijn vader, trouwt hij op 18 september 1878 met Justina Vanderkelen (1859-1901), dochter van Augustus en Virginie Plaitsier. Zijn oom Isidore en zijn neef Benedictus Paquay, schrijnwerker treden op als getuigen. Datzelfde jaar sluit hij zich aan bij de *Tooneelkring "St-Pieter-Vreugd en Deugd" Geraardsbergen*.⁸

In 1879 maakt hij ook deel uit van het muziekkorps van *Sinte Cecilia*.⁹ Net als zijn vader en oom zal Jules vroegtijdig weduenaar worden en hertrouwen.¹⁰

Naast het bakken en de verkoop van koekjes en amandelbrood, legt hij zich toe op het mandenmaken. En alsof beide beroepen niet volstaan - niet ongebruikelijk in de 19^{de} eeuw - is hij ook nog herbergier. Maar door de opgelopen kosten voor de jarenlange verzorging van zijn zieke echtgenote en, naar eigen zeggen, "*la crise commerciale qui l'atteint spécialement*", raakt hij in financiële nood en gaat zijn handelszaak bankroet. Noodgedwongen vraagt hij op 5 april 1894 bij de Rechtbank van Koophandel te Aalst een gerechtelijk akkoord aan met zijn schuldeisers. Hij staat bij

Jules Van Lul-De Galan

HERBERGIER Geeraardsbergen,

In den Koning van Engeland — Markt

Gelast zich met het maken van alles wat den mandenmakersstiel betreft. — Men kan er bekomen alle soorten van stoelen voortkomstig uit de grootste fabriek van Ath. Alsook het oudgekend goed amandelbrood.

Buisculterie Grammontoise.



JULES VAN LUL

SPECIALITEIT VAN
AMANDELBROOD
Spéculatie & fijn Brood

Eereprijs te Brussel
Bronzen Medalie St-Truiden
Gouden Medalie, Gent.

Huis gesticht in 1848

JULES VAN LUL-DE GALAN

Hoek der Vrede- en Denderstraat 64
GEERAARDSBERGEN,



Specialiteit van zijn Amandelbrood en Speculatie, gebruveteerd en de hoogste onderscheidingen in verschillende tentoonstellingen behaalt. Men kan er bekomen alle soorten van prachtige dozen, bonbon dozen in glas voor geschenken, prachtige dozen en cornets voor den doop, suiker, chocolade, pralinen, peperkoek, lkeuren in 't groot, specerijen en conserven. Alle slach van Fantaisie- en Zichtkaarten.

Jules Van Lul adverteert in 'Geeraard':

Jules Van Lul adverteert als herbergier en mandenmaker in 'Geeraard' van 28 januari 1906.

In 'Geraard' van 22 december 1907 prijst Van Lul zijn amandelbrood en speculaas aan. Volgens deze aankondiging in 'Geeraard' van 25 december 1910 verkoopt Van Lul naast amandelbrood en speculaas een heel gamma aan producten, tot zichtkaarten toe.

6. 1840 in V. VAN BOSSUYT, F. WILMOTTE, *Gidsboek voor...*, 1848 in *Zondagblad van Geeraardsbergen*, 25 december 1910, p. 1, k. 1.

7. GHA (Geraardsbergs Heemkundig Archief), Kiezerslijst voor Geraardsbergen 1858.

8. Archief 'De Thaboristen & Vreugd en Deugd, verslagboek 1853-1940, op 10 december 1860 wordt hij in het bestuur opgenomen als karteldrager.

9. M. GODFROID, *Kroniek der Koninklijke Fanfare Sint-Cecilia Geraardsbergen 1810-1985*, Geraardsbergen, 1984, p. 39.

10. Zijn tweede echtgenote is Victorina De Galan, huishoudster.

hen in het krijt voor een bedrag van 3.650,55 fr.¹¹ Van Lul slaagt erin zijn schulden op termijn af te lossen en zijn vroegere handelsactiviteiten verder te zetten.¹² Omstreeks 1900 vinden we hem als cafébaas van *In den Koning van Engeland* op de Markt 8. Maar het meeste succes blijft hij boeken met zijn amandelbrood¹³ en biscuits: in 1907 behaalt hij hiermee een gouden medaille op de expositie te Gent, een bronzen medaille op de *Provinciale Tentoonstelling van Limburg* te Sint-Truiden en een erediploma op de Brusselse tentoonstelling. Het jaar daarna wint hij de Grote Prijs en een gouden medaille op de exposities te Rome, Sint-Joost-ten-Node, Brussel en Antwerpen. Om zijn vakkennis wordt hij gevraagd als jurylid op exposities in Brussel en Londen. De zaken gaan zo goed, dat hij in Brussel op de Grasmarkt 57 een bijhuis opent.¹⁴

In 1910 heeft Van Lul zijn biscuiterie op de hoek van de Vredestraat met de Denderstraat 64, twee jaar later opnieuw in de Nieuwstraat.

Toen hij op 19 april 1924 in zijn woning in de Nieuwstraat 60 stierf, is de suikerbakkerij - hoewel deze in 1920-1922 tijdelijk op een andere locatie voortgezet wordt door een van zijn zonen - vermoedelijk al eerder overgenomen door zijn stiefzoon Arsène De Roeck, die vermeld staat in de overlijdensakte als 'pasteibakker'. In een advertentie van het weekblad *Oost-Vlaanderen* van 3 januari 1924 is sprake van 'Het

Oud Huis Jules Van Lul Nieuwstraat 60 Geeraardsbergen. Gebreveteerd en Leverancier van Kamer en Senaat. De grootste onderscheiding op alle Tentoonstellingen. 'T IS BEST GEKEND AMANDELBROOD EN SPECULATIE VAN LUL'.

De zonen van Jules Van Lul

Zijn beide zonen Vital en Alphonse zien geen heil in het harde bakkersleven en gaan hun eigen weg. Alphonse¹⁵ begint na zijn verblijf in de Verenigde Staten in 1901-1905 met een fotozaak in de Hospitaalstraat (thans Gasthuisstraat) 35. Vital¹⁶ loopt school in het Sint-Catharina-college en komt tijdens de late jaren 1890 op voor de Vlaamse rechten. Samen met een aantal medestudenten richt hij de Katholieke Vlaamse Gilde *De Breydelszonen* op en wordt de eerste voorzitter.¹⁷ Later weet hij zich op te werken in de lucifersnijverheid. In 1909 richt hij met steun van een aangetrouwd familielid Emile Matthys¹⁸ te Havré (provincie Henegouwen) het lucifersbedrijf *Van Lul, Matthys & Cie* op. Opmer-

kelijk is het lucifersmerk *Fountain*, waarop we opnieuw de afbeelding van de Marbol vinden. Nadat in 1912 de firma door *Union Allumettière* werd opgeslorpt, stapt Van Lul over naar het naburige lucifersbedrijf van Vital Mary te Godarville (provincie Henegouwen), waar hij zich op de Grote Markt vestigt. Hij bekleedt er een directeursfunctie. In 1919 hangt er een fusie met het Zweedse *Fabriques Belges d'Allumettes* in de lucht en Van Lul vreest voor zijn baan. Met de overname van de bakkerij van zijn vader, intussen 62, hoopt hij een nieuwe bron van inkomsten te vinden. Op 11 november krijgt hij van het stadsbestuur van Geraardsbergen de toelating om een cokesoven te plaatsen in zijn bakkerij, gelegen in de Penitentenstraat 31-33 en dit "voor het bakken van amandelbrood en brood".¹⁹ Toch zal hij de bakkersstiel al na twee jaar vaarwel zeggen. Met de hulp van enkele geldschietters, slaagt hij erin de lucifersproductie in Godarville verder te zetten in een nieuwe vestiging *Nouvelle Fabrique d'Allumettes de Godarville La Fontaine*. Deze benaming verwijst terug naar de marktfontein, het symbool van de vroegere familiebakkerij. De afbeelding van de Marbol zal tot 1925 - het jaar van de faling van *La Fontaine* - op de lucifersetiketten *The Fountain* en *Marble Water Spout* prijken.²⁰

Een leerlooierij

Wie ook tijdens de belle époque



Het lucifersmerk 'Fountain' van de firma 'Van Lul, Matthys & Cie' uit Havré. (Verz. J. De Nie)

11. RABW (Rijksarchief Beveren-Waas), *Archief van de Rechtbank van Koophandel Aalst*, (RK Aalst 2002 A), nr. 254.

12. Volgens *De Denderbode* van 14 augustus 1898 verklaart Jules Van Lul, mandenmaker te Geraardsbergen, aan het Beroepshof van Gent dat hij door vonnis van de Handelsrechtbank van Aalst van 18 april 1894 in faling werd gesteld en verschoonbaar verklaard, dat hij "al zijne schulden betaald heeft en in geene gevallen is voorzien van art. 591 der wet op de falingen en zijn eerherstelling vraagt".

13. *Geeraard*, 18 september 1910, p. 2, k. 5: advertentie: "Het vermaarde Amandelbrood van het huis J. Van Lul, in alle tentoonstellingen bekroond, is steeds te verkrijgen bij de Gezusters De Lil in de Vredestraat te Geeraardsbergen."

14. *De Vaandrig*, 23 augustus 1908, p. 2, k. 5.

15. J. DE RO, *Monumenten van papier en karton. De moderne geschiedenis van Geraardsbergen op maat van papiermakers, drukkers en fotografen*, Geraardsbergen, 2012, p. 273-274: hierin wordt Alphonse Van Lul als fotograaf uitvoeriger belicht.

16. Hij wordt te Geraardsbergen geboren op 12 juli 1879.

17. R. BAERT, O. GEERTS, E. BARTELS e.a., *Het verenigingsleven van Geraardsbergen in 1985*, Geraardsbergen, 1985, p. 71.

18. Vital Van Lul huwt te Geraardsbergen op 8 april 1904 met Marguerita Matthys, dochter van Charles Louis en van Maria Merckaert, herbergierster.

19. RABW, MGA (Modern Gemeentelijk archief) Ger, nr. 2251.

20. Inlichtingen van Johny De Nie, met dank.

zorgt voor Geraardsbergse koekjes is 'Veuve Paquay'. De familie Paquay is in de tweede helft van de 19^{de} eeuw nauw betrokken bij de lokale lederindustrie. Het is Petrus Josephus Paquay (° 1810), katholiek raadslid in 1852-1854 en in 1861-1866, die in 1852 de oude leerlooierij in het Zakstraatje overneemt van Adriaan Van Cleemputte. Wanneer in 1866 het Zakstraatje verdwijnt door de kanalisatiewerken aan de Dender, verhuist hij noodgedwongen met zijn bedrijfje naar de overzijde, in de Karmelietenstraat. Zijn echtgenote Maria De Ruijter schenkt hem een zoon Vitalis, die op 12 mei 1844 het levenslicht ziet. In 1862, op achttienjarige leeftijd, wordt de jongeman opgenomen in de Sint-Sebastiaansgilde.²¹ In 1879 is hij onderofficier en de volgende jaren onderluitenant bij de Burgerwacht.²² Op 27 juni 1871 trouwt Vitalis met Maria Leclercq. Zij wordt te Geraardsbergen geboren op 4 oktober 1850 als dochter van Joannes Philippus²³, blauwverver en van Virginia Van Achter, kantenfabrikante. Het echtpaar krijgt tussen 1872 en 1888 vier zonen en vier dochters. De volgende jaren zet Vitalis het vaderlijk beroep verder, maar stopt met het leerlooien in 1894. In 1898 doet hij zijn bedrijf van de hand. Kort daarna, op 9 juli 1899, overlijdt hij te Etterbeek.²⁴

'Veuve Paquay'

Na de dood van haar echtgenoot, blijft Maria Leclercq niet bij de pakken zitten. In 1902 begint zij in de Begijnhofstraat 13 (thans Wegvoeringstraat) met het bakken van vanillekoekjes. Haar zogenaamde 'biscuitfabriek' met de naam *Biscuiterie Idéale* krijgt bekendheid als 'Veuve Paquay'. Wie dan precies instaat



De stand van 'Veuve Paquay' op de 'Provinciale Tentoonstelling van Limburg' te Sint-Truiden in 1907. (Verzameling Ph. Haegeman)

voor de productie, is niet bekend evenmin als de afzet, het uitzicht en de smaak van de biscuits. Van 29 juni tot 6 oktober 1907 staat Maria Leclercq, net als Jules Van Lul, op de *Provinciale Tentoonstelling van Limburg* te Sint-Truiden. De expo trekt zo'n half miljoen bezoekers. Van haar standplaats is een foto genomen die later als zichtkaart wordt uitgegeven door *Héliotypie De Graeve* uit Gent. Hierop zien we

een houten paviljoentje met onder de toonbank de naam van de biscuitfabriek *Biscuiterie Idéale*. Op de toonbank liggen de koekjes, klaar om te proeven en staan de koekendozen netjes op elkaar gestapeld. Daar tussen staat een prijslijst met de naam 'V^{ve} Paquay'. In het paviljoen herkennen we links Maria Leclercq met één van haar dochters.

Van de blikken koekendozen, waar-

21. A. VERSCHAFFEL, *Overzicht van de geschiedenis van Sint Sebastiaan te Geraardsbergen*, Geraardsbergen, 1991, p. 59.

22. M. VAN TRIMPONT, *De Geraardsbergse "Garde Civique" of Burgerwacht (1795-1920)*, Geraardsbergen, 1997, p. 79-80.

23. Jean Philippe Le Clercq wordt te Edingen op 13 juni 1814 geboren als zoon van Joannes, blauwverver en van Elisabeth De Pooter. Hij is tweemaal getrouwd, eerst met Godelieve Miller, overleden op 6 juni 1846 en nadien op 31 maart 1847 met Virginia Van Achter. Net als zijn vader werkt hij tijdens de late jaren 1830 als blauwverver in de Vredestraat, later heeft hij een winkel in de Brugstraat, waar hij op 11 februari 1857 overlijdt.

24. AKG (Archief Kadaster Gent), Ger, doc. 212, deel 1², art. 503.

25. *Geeraard*, 1906, fragment.

Deze blikken koekendoos met bedrukt papier is in 2012 teruggevonden in een oude sigarenfabriek. (Verz. P. Haegeman)



Onder: De blikken koekendozen van 'Veuve Paquay' in twee formaten: blauw: 200 x 130 x 65 mm (hoogte) rood: 200 x 130 x 130 mm (hoogte). (Verz. P. Haegeman)



mee 'Veuve Paquay' op de expo staat, zijn er uit een private verzameling slechts een drietal bekend. Een ervan is in bedrukt papier gewikkeld, de overige twee zijn in een overwegend rode en donkerblauwe achtergrondkleur op het metaal bedrukt met telkens dezelfde afbeelding, zowel op het deksel als op de zijkanten. Op het deksel zien we een zittende jonge dame gehuld in een lang wit gewaad en een engeltje. Ze houden de uiteinden van een lint vast. Tegelijk draagt het engeltje

met de andere hand een doos waarop staat *Biscuiterie Idéale Grammont*. Het geheel wordt omlijnd met een goudkleurige versiering in art nouveau. Verder staat nog op de zijkant van de dozen: "*Spécialités de Galette Idéale à la Vanille*" en net als Jules Van Lul, kan 'Veuve Paquay' zich beroepen op "*Diplôme & Médailles aux Expositions*". Op welke andere tentoonstellingen zij aanwezig is, weten we niet. De koekendozen zelf zijn het werk (en ontwerp?) van de *Manufacture Ferblanterie Industri-*

elle J.B. Gabriëls, gevestigd in de Rue de la Tannerie te Koekelberg.

Blanche Paquay

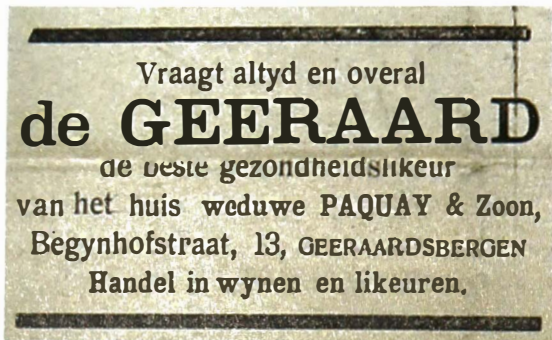
In de winkel van 'Veuve Paquay' zijn niet alleen vanillekoekjes te verkrijgen, maar is er ook "*een Handel in Wijn en Likeuren*". In een advertentie in *Geeraard* van 1906 prijst zij "*De beste gezondheidslikeur de GEERAARD*" aan. Er is dan sprake van het huis *Paquay & Zoon*. Wie van haar vier zonen hierbij betrok-

26. Geboren te Geraardsbergen op 31 augustus 1875 en volgens de kieslijsten, gehuwd met Victor Vanden Dale, geboren te Schaarbeek op 23 januari 1877.



Boven: Brievenhoofd 'Biscuiterie Idéale'(1922).

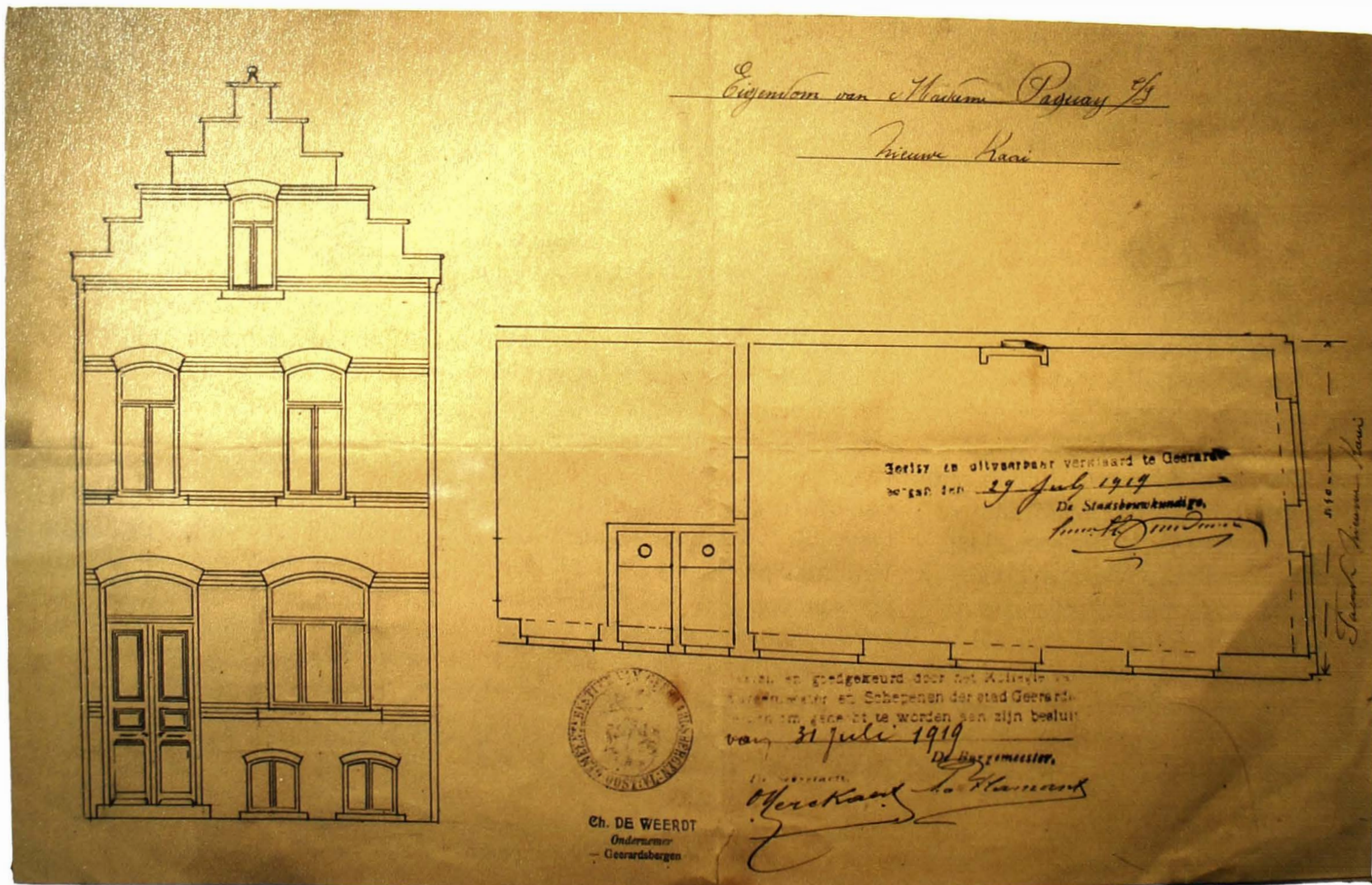
Onder: 'Veuve Paquay' adverteert met haar likeur 'De Geeraard' in het katholieke weekblad 'Geeraard' van 5 augustus 1906.

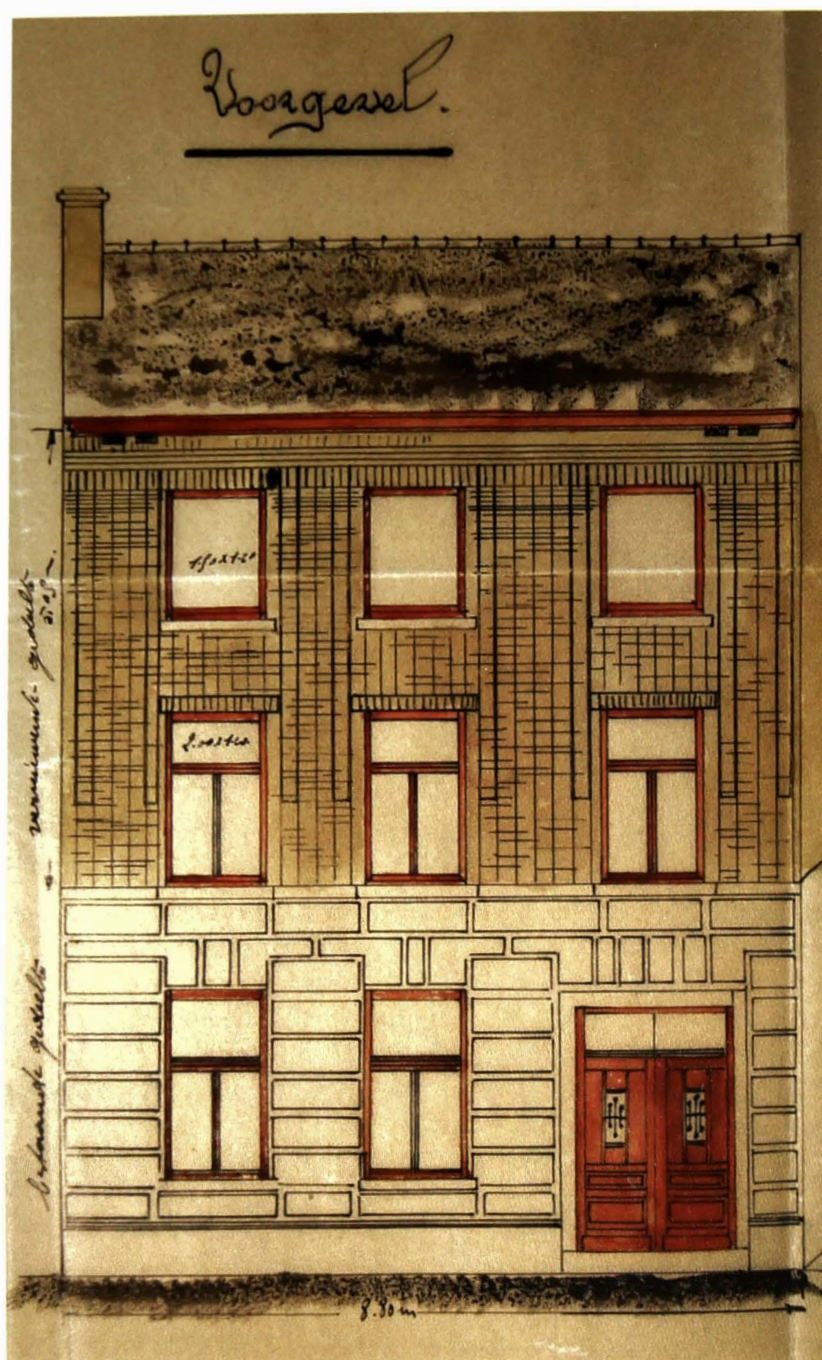


Rechts: Blanche Paquay behoudt firmanaam en herkenbaar embleem, hier op een etiket, na de overname van de biscuitfabriek. (Verz. J. De Nie)



Onder: Ontwerp voor het oprichten van een beschuitfabriek op de Nieuwe Kaai door Charles De Weerd (1919).





De voorgevel van het woonhuis van Blanche Paquay in de Wegvoeringstraat op een ingediend bouwontwerp, gemaakt door bouwkundig tekenaar Omer Pletinckx uit de Buizemontstraat 67 (10 mei 1938).

ken is, blijft onduidelijk.²⁵ De vermoedelijk dalende vraag naar koekjes tijdens de daaropvolgende oorlogsjaren weerhoudt een van haar dochters, Blanche²⁶, die intussen de familiezaak heeft overgenomen, niet om in 1919 een bouw aanvraag in te dienen voor de oprichting van een nieuwe biscuitfabriek op een bouwperceel achter haar woning, dat uitkomt op de Nieuwe Kaai (thans Begijnhofkaai). Het ontwerp, waarop een gewoon rijhuis met trapgevel staat, is van de Geraardsbergse ondernemer Charles De Weerd en wordt op 31 juli goedgekeurd door het college van burgemeester en schepenen. Niets op het ingediend grondplan verwijst naar een industriële activiteit.²⁷ Toch zou volgens een brievenhoofd van het bedrijf de koekjesproductie aan de Nieuwe Kaai gebeuren, terwijl de burelen ondergebracht zijn in de ouderlijke woning in de Wegvoeringstraat 13. Op 30 november 1922 krijgt Blanche Paquay van het stadsbestuur een vergunning voor de plaatsing van een gasmotor van 3 pk "tot het inbeweeg brengen van een mekaniek kneetoestel - Pletmolen enz. ten gebruike eener biscuitfabriek".

'Veuve Paquay' overlijdt op 79-jarige leeftijd op 28 januari 1930 in haar woning in de Wegvoeringstraat. Het is niet bekend hoe het met de koekjesfabriek verder is verlopen. Een laatste vermelding van het bedrijf vinden we terug in de *Wegwijzer van de Stad Gent* van 1932. Op 31 mei 1938 tenslotte krijgt Blanche Paquay de goedkeuring van het stadsbestuur voor het verbouwen van de voorgevel en het wijzigen van de dakhoopte van haar woonhuis in de Wegvoeringstraat.²⁸ Deze woning en de biscuitfabriek aan de Begijnhofkaai maken tijdens de jaren 1970 plaats voor de parking van de aangrenzende Rijksmidschool.

27. M. DECRITS, H. VAN ISTERDAEL, *Catalogus van de topografisch-historische atlas*, Brussel, 1998, p. 148, nr. 707/535; p. 161, nr. 707/526.

28. M. DECRITS, H. VAN ISTERDAEL, *Catalogus van...*, p. 158, nr. 1351/6.

29. Geboren te Geraardsbergen op 18 augustus 1888.

30. *De Volksstem*, 24 februari 1912, p. 4, k. 4.



De banketbakkerij 'Au Gâteau Royal' in de Lessensestraat 7 (jaren 1920). Op de foto zien we hier van links naar rechts: Frans Tummeleer, Rogier De Vlaminck, Jules Capéau en Marcel Hellebosch. (Verz. J. De Nie)

AU GATEAU ROYAL
J. Capéau-Paquay
Pâtissier-Confiseur-Glaquier
RUE DE LESSINES, 7, GRAMMONT. - Téléph. 81.

Grammont, le

M doit

pour vente et livraison de ce qui suit :

41 février	30 tartes à mada	52 50
		59 50
		9 50
		55 00
		précipuit
		G. Capéau

Maison **Capéau** Au Gâteau Royal
Pâtisserie = Confiserie = Glaces
MAISON RENOMMÉE POUR SES TARTES A MATON
Rue de Lessines, 7, GRAMMONT - Tél. 81

Grammont, le 195.....

M. La famille Van Collemputte Doit
pour vente et livraison de ce qui suit :

Impr. R. De Schuyteneer, rue de Lessines, 12

Factuur 'Maison Capéau. Au Gâteau Royal' (jaren 1950), gedrukt bij buurman Robert De Schuyteneer. Ongebruikelijk voor die tijd is dat de tekst in het Frans is opgesteld. (Geraardsbergs Heemkundig Archief)

Factuur 'Au Gâteau Royal' (niet gedateerd). (Geraardsbergs Heemkundig Archief)

Mattentaarten van Jules Capéau

De familie Paquay is ook nauw betrokken met de banketbakkerij *Au Gâteau Royal* die decennialang grote bekendheid geniet in de Oudenbergstad. Deze samenwerking begint wanneer Hélène Paquay²⁹, de jongste dochter van Vitalis en van Maria Leclercq, op 8 juni 1909 trouwt met Jules Capéau. De bruidegom wordt te Geraardsbergen geboren op 6 juni 1886 als zoon van Joannes en van Octavia Vander Putten. De jonge Capéau gaat in de leer als pasteibakkersgast te Anderlecht. Na zijn huwelijk vestigt het jonge paar zich op de Grote Markt 18 te Aalst, waar Capéau een banketbakkerij opent. De zaak bloeit en hij moet weldra een bakkersgast in dienst nemen. In februari 1912 hoopt hij een "jongen van deftige familie, voor den pasteibakkersstiel te leeren" te vinden via een advertentie in *De Volksstem*.³⁰ Kort na W.O. I, in 1919 keert hij samen met zijn zwangere echtgenote terug naar Geraardsbergen. Op 20 mei krijgt hij van het stadsbestuur de toelating om in een woning, gelegen in de

Lessensestraat 7 een bakkerij met cokesoven in te richten. Hij noemt zijn nieuwe zaak *Au Gâteau Royal*, terwijl hij zich bekend maakt als "Pâtissier-Confiseur-Glacier" (pasteibakker-suikerbakker-ijsbereider). Zijn huis zal bij de Geraardsbergenaars snel naam krijgen, niet om zijn koekjes maar om zijn mattentaarten. Capéau integreert zich opnieuw in zijn geboortestad door deel te nemen aan het verenigingsleven: op 28 februari sluit hij zich aan bij de *Tooneelkring "Sint-Pieter-Vreugd en Deugd" Geeraardsbergen*, maar zelf zal hij nooit op de planken staan. Het koppel zelf woont tijdelijk in de Gaffelstraat 78. Op 29 juli wordt dan zijn zoon Paul geboren. Een van de getuigen bij de geboorteangifte is drukker Richard Hylebos uit de Collegestraat. In juli 1922 vervangt Capéau de cokesoven door een gasmotor van 2 pk.³¹ Op 6 december 1925 wordt zijn dochter Thérèse geboren. In 1946 wordt de banketbakkerij grondig verbouwd naar het ontwerp van Gaston De Leye.³² Jules Capéau overlijdt op 22 oktober 1958 in zijn woning in de Buizemontstraat 5, zijn echtgenote op 4 april 1962.

Paul Capeau betreft na zijn huwelijk in 1946 met Joséphine Bernaert³³ een woning aan de Verhaegenlaan 30c en volgt zijn vader in de bak-

kerij op. Thérèse Capeau trouwt het jaar daarna met Julien Morre (1922-1967), garagehouder en verhuist naar de Adamstraat 25. De laatste jaren vinden we haar terug in Kortrijk waar zij op de Grote Markt 31 *Capeau's Tea-Room* openhoudt. Ze overlijdt er op 10 april 2009.

Slotbeschouwing

Speculaas- en vanillekoekjes uit Geraardsbergen zijn gedurende enkele decennia in de stad en omgeving fel gegeerd. In tegenstelling tot de mattentaarten, is deze bakkerstraditie in de tweede helft van de 20^{ste} eeuw volledig verloren gegaan en moet de Geraardsbergenaar het vandaag stellen met bijvoorbeeld *Lotus* speculaaskoekjes uit het Oost-Vlaamse Lembeke, of *Verkade* vanillekoekjes uit het Noord-Hollandse Zaandam. Nochtans kent deze nijverheid tijdens de belle époque een zekere expansie. Moet haar teloorgang gezocht worden in een gebrek aan nieuwe investeringen of ontbreekt de drang tot verdere groei? Of is er gewoon geen opvolging in de familiezaak? Opmerkelijk zijn de huwelijksbanden tussen de verschillende families die deel uitmaken van het lokale bakkersmilieu.

Jacques De Ro
jacques.de.ro@telenet.be



Twee advertenties van J. Capéau in de lokale pers uit 1945 en 1952.

31. *De Volksstem*, 14 januari 1922, p. 3/4.

32. M. DECRIJS, H. VAN ISTERDAEL, *Catalogus van...*, p. 144, nr. 1358/66.

33. Zij is geboren te Geraardsbergen op 27 augustus 1926 als dochter van Petrus en van Magdalena Mollaert.