



VOORMALIGE SLAGER - ANCIENNE BOUCHERIE  
**LA BUVETTE**  
Alsembergsesteenweg 108, SINT-GILLIS - SAINT-GILLES

Intérieur : 1923.  
Restaurant sinds 2021.  
Chef: Nicolas Scheidt

Vaak stellen we ons de vraag welke nieuwe functie een oude winkel kan krijgen. Vooral voor voedselwinkels die aan strenge hygiënenormen moeten voldoen, is dat een relevante vraag waaraan we niet meer conform zijn. Deze voormalige slagerij werd een restaurant, een schitterende keuze die ervoor zorgde dat het hergekleed interieur bewaard kon blijven. Dit adres is sinds 1923 een va-et-vient geweest van beroepswaars. De eerste Slagerij Loyarts, opzette in 1923. Daarnaast volgden Vandersmeden, Maes, Van Yvecken, Van Goidshoven, Vertongen, Williams, Steeno... In 1999 gingen de deuren van de slagerij voorgoed dicht. Het ontwerp van het huidige interieur besloot Slagerij Maes in 1990 bij architect Louis Verheyde. Die greep werd later in 1943 aangepast naar ontwerp van architect François Maes. Het goedbewaarde interieur is een druk speelveld van tegels. De wanden zijn bekleed met crenelaturge keramische tegels, bedrukt door smalle donkerbruine banden. Tussen wand en achterplaat bevindt zich een verslagdeur met rondboog die bekleed is met blauwgroene tegels. Ook de metalen stangen met vleedklaren en de marmeren toeg van zijn bewaard. Rondom het plafond, is een strook met glazen platen waarachter men verlichting zou vermoeden, maar die is niet meer aanwezig. Het plafond kreeg een natuurlijf met gele en witte tegels in een marmeren, geconcentreerd door zwarte lijnen.



NICOLAS SCHEIDT

Intérieur : 1923.  
Restaurant depuis 2021.  
Chef: Nicolas Scheidt

Sauvent la question se pose de savoir quelle nouvelle fonction on pourrait donner à un vieux magasin. Surtout quand il s'agit d'un magasin d'alimentation qui ne répond plus aux strictes normes d'hygiène. C'est à la transformation de cette ancienne boucherie en restaurant. Intérieur avec ses beaux carrelages à pavé sauvegardés. Depuis 1923, cette adresse a connu un va-et-vient de bouchers. À la Boucherie Loyarts ont succédé Vandersmeden, Maes, Van Yvecken, Van Goidshoven, Vertongen, Williams, Steeno... En 1999, la porte de la boucherie a été fermée définitivement. Le plan de l'intérieur actuel a été conçu en 1990 pour la boucherie Maes par l'architecte François Maes. L'intérieur bien conservé est caractérisé par un carrelage avec un jeu de lignes très prononcé. Les parois sont revêtues de carreaux céramiques de couleur crème entrecroisés de bandes brun foncé. Entre le magasin et la pièce adjacente, il y a une porte à vantoux avec un arc en plein cintre reculé de carreaux vert bleu. On a conservé également les barres à viande et le comptoir en marbre. Tout autour du plafond, il y a une bande de plaques de verre qui a sans doute caché l'éclairage. Le plafond est laqué avec des carreaux jaunes et blancs en marbrure accentués par des lignes noires. Le mur est un carreau en terre pall ou feu qui était en usage dans les années 1920 et '30, aussi bien dans les intérieurs que pour recouvrir les façades. Le terre opaque résiste bien au nettoyage naturel. Surtout dans la période où, dit-on, les plaques soulevaient le marbre beaucoup plus coloré.

# INTÉRIEURS DE MAGASINS

LE PASSÉ AU PRÉSENT

KATHERINE ENNEKENS



Katherine Ennekens  
**INTÉRIEURS DE MAGASINS**  
LE PASSÉ AU PRÉSENT  
DEPUIS 1875  
Photographie Bart Kiggen

40 MAGNIFIQUES  
INTÉRIEURS  
DE MAGASINS  
AUTHENTIQUES EN  
BELGIQUE À PARTIR  
DE 1875, EN MOTS ET  
EN PHOTOS

**Katherine Ennekens** a une mission : veiller à ce que les intérieurs de magasins anciens encore intacts en Belgique soient préservés pour l'avenir. Malheureusement, il ne reste que peu de ces magnifiques exemples d'artisanat aujourd'hui. Pour cartographier et attirer l'attention sur ces joyaux du patrimoine, Katherine a publié en 2014 le livre *Intérieurs de magasins le passé au présent*. Sur les 40 intérieurs authentiques qu'elle y a présentés, beaucoup ont été perdus depuis. Cela montre à quel point ce patrimoine est fragile, et donc à quel point il est important de le traiter avec soin. C'est pourquoi Katherine Ennekens publie aujourd'hui ce deuxième livre, en espérant qu'un meilleur sort attende ses 40 "nouvelles" boutiques anciennes.

Tous ces intérieurs sont situés en Belgique, sont construits sur place, ont plus de 50 ans et sont exceptionnellement bien conservés. Les types de magasins les plus divers sont présentés, répartis dans tout le pays : d'un tabac à Anvers à un volailler à Saint-Trond, d'un opticien à Charleroi à un magasin de bonbons à Bruges, d'un fromager à Bruxelles à un magasin de chaussures à Verviers. Certains sont encore ouverts, certains ont été réaffectés à de nouvelles utilisations, certains restent vides derrière les volets fermés. Le photographe Bart Kiggen les a tous capturés pour ce livre et pour la postérité. Et, qui sait, pour inspirer les (jeunes) commerçants à ouvrir une entreprise dans un intérieur authentique et ainsi contribuer à préserver le charme d'un village ou d'une ville.

## INTÉRIEURS DE MAGASINS

LE PASSÉ AU PRÉSENT

KATHERINE ENNEKENS

PHOTOS Bart Kiggen

À PARAITRE Septembre 2023

FORMAT Livre relié

DIMENSIONS 17 x 24 cm

PAGES 192

ISBN 9789460583551

ÉDITION BILINGUE Français-Néerlandais

PRIX € 29,95

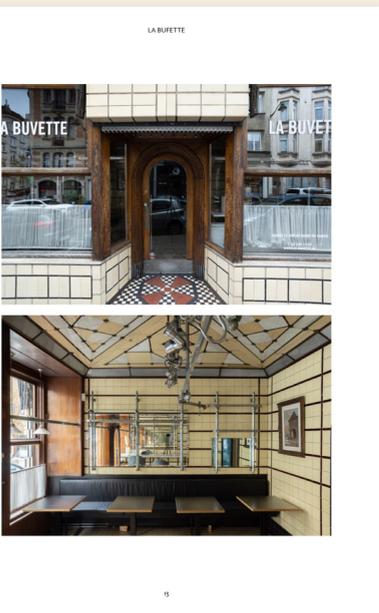


9 789460 583551 >



LA BUVETTE

Marblet is een vaargepallige glazen decoratieve tegel die in de jaren 1920 en '30 veel gebruikt werd, zowel in interieurs als voor het bekleden van gevels. Het ondoordringende glas is bestand tegen intensief schoonmaken. Vooral tijdens de art-decoperiode werd het gebruikt in de platen van het veel duizenden nummer. Eigenlijk is marblet een meerkant die gebruikt werd door de Belgische glastabrik Verreux de Fauquez die in 1964 sloot. Het materiaal werd ook vaak gebruikt in Amerika, maar de productie is vandaag zerzaam, hetgeen restauraties bemoeilijkt. In 2021 werd La Buvette beschermd als monument. Nicolas Scheidt, de chef uit de Elzas die hier tien jaar geleden oversteek, kon zijn gang niet vinden in Londen en Parijs. Maar op deze voormalige paardenberouwswij was hij op slag verliefd. In de hall hangt een opgezette paardenkop naast de goed bewaarde Frigo van Bougerts & Boffe. Een gastronomisch restaurant heeft natuurlijk meer comfort nodig dan een koude slagerij en het is een hele uitdaging om daarvan te voldoen in een beschermd monument. Toch is het vooral de ziel en de verhalen van deze plek die deze jonge chef aantrokken. "Op een dag kwam hier een oude man uit de buurt binnen", vertelt Nicolas. "Hij wist dat de laatste berouwswij in de jaren 1960 elkemiddag een honderdtal sandwiches maakte met gerookt vlees. De plateau vol broodjes zette hij op zijn hoofd en ging daarmee rond in de taigecadee hier in de buurt".



LA BUVETTE

