

1905 - 2005



Heyst Leeft schrijft voor de kinderen van morgen!

Stel je voor dat één van onze nakomelingen zich interesseert voor de geschiedenis en eigenheid van Heist-aan-zee en Duinbergen.

Waar zullen ze die vinden hoor ik jullie denken? Juist ja, in onze honderden boekjes waar alles nauwkeurig opgetekend en vereeuwigd is!

Een doel op zich, en mooi meegenomen dat we erin slagen ook in het **NU** onze 500 leden te blijven boeien met interviews en historische verhalen.

Vandaag hebben we een 100-jarige, die bijzonder geliefd is in Duinbergen vanwege een eeuw echtheid en trouw aan zijn bewoners.

Ter gelegenheid van dit jubileumjaar, hadden wij het voorrecht op bezoek te gaan bij Michel De Groote, kleinzoon van...

Veel leesplezier!

Michel De Groote werd geboren in Villa Ter Doest (bestaat nog!) Nellenslaan te Duinbergen op 25.8.1941.

Een oorlogskind dus, en voor die gelegenheid kwam er een vroedvrouw aan huis.

Hij was de op één na oudste uit een gezin van zes kinderen:

Yvan (†)
Michel
Hugo († 1981)
Eddy
Anne-Marie
Patrick

Zijn ouders waren Roger De Groote (Duinbergen)
en Bertha Verrecas (Brugge)

De grondlegger van hun bakkerij echter was grootvader **Theophiel De Grootte – Schepen van Werken en Onderwijs te Heist** en gehuwd met Alida Minu.

Bovendien was het de vader van Theophiel De Grootte die ooit het visionaire idee naar voor bracht, en zijn zoon aanmoedigde om een zaak te openen in Duinbergen. "Deze nieuwe badstad wordt toeristisch" zei hij "je zult er goed je brood verdienen"

Het moet een plaatje geweest zijn!

Duinbergen in het begin van de vorige eeuw. De residentiële wijk van Heist was een duinengebied met hier en daar een schaarse villa, en één enkel hotel. Officieel en op papier stond de uitbouw reeds vast met de oprichting van een nieuwe maatschappij.

In een vorige uitgave hebben wij reeds vermeld dat de eerste drie aangelegde straten van Duinbergen de naam kregen van "Rue des Anglais"
"Rue des Français"
en "Rue des Allemands".

Deze laatste straat werd na de eerste wereldoorlog terecht herdoopt tot "Patriottenstraat."

Wel, de bakkerij van de familie De Grootte werd opgestart en bestaat nog steeds op de hoek van de Rue des Allemands (huidige Patriottenstraat) en de Elizabethelling (nu Duinbergenlaan.)

In het prille begin was de winkel steevast gesloten tijdens de wintermaanden, pas met Pinksteren gingen de deuren open tot eind augustus.

In tegenstelling tot nu was er ook een consumptiezaal mét terras waar er koffie, thé en gebak geserveerd werd. In die tijd was een uitbreiding van het terras op het straatgedeelte nog mogelijk, bovendien was er weinig verkeer.

De grootvader van Michel nl. Theophiel De Grootte was geen bakker, maar hij had een chef in dienst genomen om te bakken. Door alle generaties heen was het traditie dat de echtgenote in de winkel stond voor de bediening.

Over de gebeurtenissen tijdens de eerste wereldoorlog kon Michel ons niets vertellen, logisch trouwens, dit gegeven dateert van 20 jaar vóór zijn geboorte. Over de tweede wereldoorlog weet hij des te meer, het maakte deel uit van zijn kinderjaren.

Dit was ook de reden waarom Michel geboren werd in Villa Ter Doest – Nellenslaan, en niet thuis. Gans de omgeving van hun bakkerij was spergebied en dus afgebakend. Soldaten werden gekazerneerd bij hun burens nl. in Hotel Pauwels, hoek Zeedijk en Elizabethelling. De eigenaars wilden maar al te graag hun villa's of woningen afstaan aan de plaatselijke bevolking, anders werden ze in beslag genomen door de Duitsers of leegstaand vernield.

Bij het overlijden van Theophiel De Grootte in 1925 hebben zijn weduwe en kinderen de zaak verdergezet.

Het valt mij op hoe Michel met enthousiasme praat over zijn familie, en zich nog zoveel herinnert over zijn nonkels en tantes.

“Mijn grootouders hadden 5 kinderen” zegt hij “en mijn vader was de jongste van het gezin. In die tijd bestond er nog een zeer hechte familieband. Bij een ingrijpende gebeurtenis zoals het overlijden van één van de ouders, namen de kinderen de verantwoordelijkheid op voor elkaar én voor de toekomst van de winkel.” Zo had hij een tante Mariette, de zus van zijn vader die zich opstelde als chef van de familie en alle beslissingen nam. Onder haar vleugels zijn de vijf kinderen goed terechtgekomen, en het was uiteindelijk de vader van Michel nl. Roger De Grootte die de zaak heeft verdergezet. Met succes trouwens, want als een bakkerij 100 jaar kan overleven is dit enkel en alleen te danken aan de inzet van vier generaties. Als een piramide bouwden zij een stevig familiebedrijf op, en gaven hun kennis en gedrevenheid door aan elkaar.

KINDERTIJD - JEUGDJAREN

Michel De Grootte is geboren en getogen in Duinbergen. Tot aan het vijfde studiejaar liep hij er school, alleen voor het zesde leerjaar stuurden zijn ouders hem naar Knokke als voorbereiding op zijn latere studies.

“Om eerlijk te zijn leerde ik niet graag” citeer ik Michel, “ik ging veel liever voetballen!” Daarna volgde er 2 jaar Doornik, dé school bij uitstek om Frans te leren. De wens om hun kinderen onze 2^{de} landstaal aan te leren droegen de handelaars hoog in het vaandel. “Goed voor de commercie...” weet je wel...

Het stond in ieder geval vast dat hij bakker zou worden, maar in onze streek bestond er geen specifieke school om dit beroep aan te leren. Dus ging Michel naar de “Ceria” school in Brussel en volgde er drie jaar brood- en banketschool. Ik schrijf 1958-59-60.

Een legerdienst van 15 maanden rondde het geheel af, en in '61' 62 diende hij het vaderland.

“Het was een gouden tijd om kind te zijn na de oorlogsjaren” zegt Michel. “Er waren veel villa's verwoest, en daar konden wij ons ongestoord in uitleven. Qua amusement was er weinig keuze, behalve voetballen dan, maar wij waren inventief, en genoten een grote vrijheid.

Onze ouders hadden geen tijd om ons te verwennen. Kinderen met de auto naar school brengen bestond niet, dus deden wij alles te voet door weer en wind. Als het sneeuwde was het geen sinecure om je een weg te banen op die rode gladde stenen!

Wij kenden alle villa's bij hun naam, maar één keer hebben we ons toch laten misleiden! Ter hoogte van de Duinendreef en de Zeegrasstraat rechtover de villa's St. Michel en Les Oyats stond er een villa met een opschrift '**VILLA A VENDRE.**' Al die tijd dachten wij kinderen, dat dit de echte naam van de villa was....”

Was dit misschien het moment waarop zijn ouders besloten hem naar Doornik te sturen om Frans te leren?... (Grapje)

BEROEP : BAKKER

In 1965 huwde Michel De Grootte met Christiane Hellewaere. Zij werd geboren op 16 mei 1945, en afkomstig uit Knokke waar haar vader een slagerij runde. Samen kregen zij één dochter Annick, en even glundert Michel als hij spreekt over het **nu** en over zijn kleinkinderen Tom en Mieke.

In 1966 startte Michel zijn beroepsleven in de bakkerij aan de zijde van zijn vader en met de hulp van zijn andere broers. De consumptiezaal werd stopgezet. Wel werd er likijs verkocht aan een koelbak buiten. Het ijs werd in het huis vervaardigd, de bereiding was vrij intens en gebeurde in het atelier beneden. Het was boer Louagie die de melk leverde, en een 'jobstudent' hield zich bezig met de verkoop. Het seizoen was kort in die tijd, in september was het reeds afgelopen en werden de vensters afgeschermd met planken voor minstens 6 maanden. Michel overbrugde die wintermaanden door in Brussel te gaan werken. Toen Michel en zijn broers hun vader kwamen helpen in de bakkerij was er mankracht genoeg. Hun ouders hebben toen de "Armada" uitgebaat op de Zeedijk. Een tearoom waar gebak opgediend werd en geleverd door... patisserie De Grootte.

Hij heeft niet alleen beroepshalve veel geleerd van zijn vader, hij koestert ook de verhalen die zijn vader hem vertelde tijdens hun loopbaan samen.

Zo vernam hij hoe zijn ouders elkaar hadden leren kennen. Dit was in Heist! Bertha Verrecas, de moeder van Michel was afkomstig uit Brugge en kwam uit een familie van vishandelaars. Haar ouders hadden ook een rokerij en deden de vismarkten. Haar zus (tante) Amanda Verrecas hield een café open in Heist. Ze was gehuwd met Charles Vantorre die op zijn beurt werkte in het hotel Pauwels te Duinbergen. Daar hielp hij de hotelgasten om hun valiezen te dragen enz... Dus het verband was snel gelegd. Roger De Grootte leerde Charles Vantorre kennen, het café van zijn vrouw was niet veraf, en de zus van zijn vrouw was een regelmatige gast in het café... Van het een kwam het ander weet je wel...

Tijdens de oorlogsjaren verhuisden Michels ouders met hun gezin naar Sluis naar de zus van vader Roger nl. Paula Wemaere-De Grootte. Zij baatte daar een tearoom uit en de familie hoopte er veilig te zijn. Niets was minder waar, want terwijl Knokke gespaard bleef, werd Sluis gebombardeerd en afgebrand. Zij waren al hun meeneem bezittingen kwijt.

DE NIEUWE TIJD

In 1976 werd Roger De Grootte ziek en Michel nam de winkel over in datzelfde jaar.

Roger De Groot overleed in 1978.

Ondertussen evolueerde de bakkerij snel. Tot in 1968 werd er ter plaatse gebakken in de kelders. Ze wilden een nieuwe bakkersoven aankopen maar die bleek moeilijk te plaatsen bij gebrek aan ruimte. Toen hebben ze grond aangekocht in de Acht Meilaan en er een atelier gebouwd met alle voorzieningen. Voorlopig werd er op die locatie enkel brood gebakken, de patisserie werd nog steeds vervaardigd in de kelders van het hoofdhuis. (Patriottenstraat.) Het vervoer van en naar de winkel werd van toen af aan gemotoriseerd, met de aankoop van een bestelwagen.

Het is ooit wel anders geweest!

Vóór de jaren '50 werd het brood nog rondgedragen met een steekkar. Vanaf de jaren '60 werd de triporteur in gebruik genomen; toch ging er een begeleider mee op een gewone fiets om te leveren op moeilijk te bereiken paadjes.

In 1975 kwam er een kentering. Gans het gebouw met bakkerij werd afgebroken.

Met hun winkel konden ze voorlopig terecht aan de overkant bij 'Machiels'. Op die manier werden trouwe klanten niet teleurgesteld en kon de zaak blijven draaien.

Een jaar later kwam Michel en zijn echtgenote terug naar hun "vertrouwde winkel", gans vernieuwd weliswaar, en kochten een appartement op de eerste verdieping voor hun gezin. Een nieuw tijdperk was ingezet...

DUINBERGEN, EEN STUKJE NOSTALGIE....

Michel heeft Duinbergen zien groeien en veranderen.

Vóór de hoogbouw sierden villa's de Zeedijk. Er werd nog verwarmd met kolen, want die huizen hadden geen isolatie en de wind blies er doorheen!

Als de eigenaars naar zee wilden komen stuurden ze drie dagen vooraf een knecht of vertrouwenspersoon om de villa op te warmen.

Michel woonde bijna heel zijn leven rechtover de "Put van Duinbergen" waar eertijds "Le Petit Casino" floreerde. Op dit domein waren Joseph en Toon Verleye de uitbaters. 's Avonds was het er aangenaam vertoeven, en een orkestje zorgde voor de sfeer. Rechts onder de trap van Le Petit Casino was er een politiebureau(tje). Nog later, toen de Italiaanse keuken zijn intrede deed kwam er een restaurant "Trattoria Venezia", met erboven de fietsenverhuring van Wittesaele.

De zeven tennispleinen hadden veel succes, er werden toernooien gegeven en al bij al kwamen zelfs veeleisende toeristen niets tekort in die kleine nieuwe badstad.

De taal was overwegend Frans, en bakkerij De Groot leverde niet alleen aan hotels en pensions in de buurt, maar had ook blauw bloed tussen zijn cliënteel.

Zo was er een barones, die ook hofdame was. Ze was eigenares van "Le Manoir" een imposante villa die ze zelf bewoonde tijdens de zomermaanden.

Diverse eigendommen eromheen maakten ook deel uit van haar patrimonium.

Ter info:

Een hofdame is gewoonlijk een zeer goed opgeleide vrouw uit de hogere sociale klasse. De meeste waren afkomstig uit adellijke families. De functies van de hofdame waren veelzijdig.

Zij assisteerde de koningin bij de uitgebreide kleding, make-up en kapsels.

Tegenwoordig vervult de hofdame nog steeds een belangrijke rol binnen het vorstenhuis en is zij onder meer vaak betrokken bij de opvoeding van de kinderen en het organiseren van het huishouden.

Verder leverde Michel ook aan de villa "Chenoy Manor" van graaf en gravin Etienne Cornet d' Elzius du Chenoy die hun zomerresidentie hadden in Duinbergen. De ouders van Maurice Blanckaert (krantenwinkel Dropa – Duinbergen), waren er conciërge. Om de maaltijden op te dienen droeg het personeel nog een "jacquet".

Ons dagelijks brood heeft doorheen de jaren een grote evolutie meegemaakt. In de vijftiger jaren kostte een klein broodje 3,90 Bfr. en een groot brood 6,60 Bfr.

Toen Michel klein was werd er naast het traditionele "wit brood" op dinsdag en vrijdag grijs brood gebakken.

Nog later werd er overgestapt op vele soorten 'kleine degen.'

Op heden zijn de vloerpistolets (op steen gebakken) erg geliefd, evenals de koeken, en als toemaatje in het weekend het krenten- en suikerbrood.

Ook aan buitenlandse invloeden konden onze bakkers niet ontsnappen. Donuts kwamen overgewaaid uit Amerika en Ciabatta met noten uit Italië. De klant is koning hé, dus worden deze nieuwe varianten en broodsoorten nu eveneens vervaardigd in het huis.

Michel werkt graag in teamverband. "Daar moet je alert zijn" zegt hij, "inspringen waar nodig, het ritme aangeven en zorgen dat het werk niet stopt."

Hij maakt het liefst boterkoeken, daar kan hij zijn creativiteit in kwijt.

Rond de zestiger jaren toen zijn ouders en twee broers nog samenwerkten, openden ze een tweede winkel op de hoek van de Nellenslaan en de Lentelaan om ook daar het publiek te bereiken. Dit bijhuis werd recent gesloten omdat het zo moeilijk is om aan personeel te raken.

Aan winkelmeisjes is er geen gebrek, maar er zijn bakkers tekort en vele jonge mensen laten zich afschrikken door het nacht- en weekend werk.

Overwegend kun je ook stellen dat er minder bakkers zijn dan patissiers.

Met de nieuwe generatie – vertegenwoordigd door de dochter en schoonzoon van Michel – is de zaak in goede handen.

Voor een tweede interview zal Heyst Leeft zeker geen 100 jaar meer wachten!

Ons ganse bestuur wenst Michel en zijn familie een dikke proficiat!

Aan onze 500 lezers : dank voor jullie trouw aan onze vereniging.

Marie-Christine Dezutter

Rita Vandewalle

Illustratie : Pierre Vandekerchove

