

Salons Schoeters

Vier generaties meesters in feesten

Salons Schoeters wordt 87 jaar. Nog dertien jaar en de traiteurszaak bestaat een eeuw. Salons Schoeters veranderde zijn slagzin van 'de kunst van het feesten', naar 'Meesters in feesten'. "Dat klinkt vlotter en moderner", legt zaakvoerder Jorg Schoeters uit. "Want vier generaties, dat kan voor een stoffig imago zorgen. Terwijl we volop op de kar van de vernieuwing zitten."



vak van zijn vader, die op zijn beurt van zijn vader en die dan weer van zijn vader. Hoewel, eigenlijk was er doorheen de geschiedenis geen enkele Schoeters niet betrokken bij de familiezaak. "Het zijn zijn late avonden, veel weekends, maar het is de leukste job van de wereld. Bij mij is catering met de paplepel ingegeven. Op mijn vijftiende stond ik al plichtbewust mee in de zaal. Ik herinner me nog een tenniswedstrijd. Plots werd mijn naam afgeroepen. Bleek dat mijn vader dringend extra obers nodig had." Jorg borg zonder morren zijn racket op en vertrok.

Geen landbouwer

Alle vijftien ronde tafels staan klaar. Telkens met elf netjes gedekte plaatsen. Elk detail telt. Staan alle glazen juist? Liggen de servetten correct? Het prachtige zilveren bestek is de blikvanger. "We hebben vier soorten. Probeer die eens uit elkaar te houden", lacht Jorg Schoeters (52). "De grootste stress is voorbij nu. Het eten is onderweg. Het enige wat nu – ook letterlijk – roet in het eten kan gooien, zijn files. We calculeren altijd extra reistijd in." Zijn cateringbedrijf organiseert – in een periode waarin er nog geen sprake is van een coronavirus in Europa – een feest voor een grote bank in de ontwijde kerk Amuz in de Kammenstraat. Zo'n 170 mensen worden er in de watten gelegd. "Deze ochtend kwam er onverwachts een koffietafel bij. Daar hadden we niet op gerekend, maar dat hoort erbij. Geen probleem", zegt Jorg toch lichtjes zenuwachtig. En alsof dat nog niet genoeg is, catert zijn team ook een groot feest in Boom. Nog eens 250 monden voeden. Op hetzelfde moment. "Het team is zo goed mogelijk opgesplitst."

Jorg is sinds 1995 de zaakvoerder van Salons Schoeters, al 87 jaar een vertrouwde naam in en rond Antwerpen. Zijn mensen organiseren dertig tot zeventig evenementen per maand. Hij leerde het

Het bijzondere familie verhaal begon al in de negentiende eeuw. Jacques Schoeters werd in 1879 als jongste van vier in Brecht geboren. Op zijn 11de verloor hij zijn ouders. Jacques groeide op bij zijn oom, een landbouwer, en leek voorbestemd voor de boerenstiel. Maar dat was buiten zijn tantes gerekend, want op zijn 18de trad Jacques – op hun aandringen – in dienst bij een adellijke familie. De jongeman kwam in het kasteel Cortewalle in Beveren terecht. Daar werd hij volgens de regels van de etiquette opgeleid tot butler van de familie De Brouchoven-de Bergeyck. Een paar jaar later ontmoette hij daar zijn toekomstige echtgenote, Sophie De Boeck. Sophie kwam net als Jacques uit een landbouwersgezin. De keukenmeid werkte zich op tot een gewaardeerde kokkin. Samen met Jacques stond ze in voor feesten en diners die de graaf en de gravin voor hun adellijke gasten organiseerden. Jacques organiseerde de zaal, Sophie de keuken. Lang voor er sprake was van Salons Schoeters, lag de rolverdeling tussen de beide stichters al vast.

Butler wordt cateraar

Toen hun dochter Maria geboren werd, stond de gravin erop om meter te worden. Het gaf de goede

Jorg Schoeters en zoon Ignace aan het werk in Amuz in de Kammenstraat. Kleine foto: Sophie De Boeck, de vrouw van Jacques Schoeters. Samen richtten ze het cateringbedrijf op.



TEKST: SASKIA CASTELYNIS | FOTO'S: JAN VAN DER PERRE, RR



Boven:
De tafels
staan
piekfijn
klaar voor
de gasten
in Amuz.

Catering in
de voetgan-
gerstunnel
in 1932,
toen koning
Albert I de
tunnel
kwam
inwandelen.



verstandhouding tussen beide families weer. Maar een heel leven werken in dienst van de adel strookte niet met de ambities van Jacques Schoeters. Bij het uitbreken van de Eerste Wereldoorlog bracht de graaf zijn gezin in veiligheid. Hij verkocht kasteel Cortewalle en in de meesterwoning op de Frankrijklei in Antwerpen stelde hij zijn trouwe butler aan tot huisbewaarder uit angst voor plunderingen. Na vier jaar oorlog haalde Antwerpen opgelucht adem. De economie trok zich op gang en er werd opnieuw geëst. Dat deed de Antwerpse elite het liefst in stijl, volgens de regels van de etiquette. En wie kende die beter dan de butlers en ceremoniemeesters? Jacques Schoeters werkte even voor andere feest-aannemers, maar hij droomde van een eigen zaak. In 1925 trok hij zijn stoute schoenen aan en vroeg aan de familie de Bergeyck of hij vanuit de woning op de Frankrijklei een zelfstandige activiteit mocht ontplooiën. De graaf en de gravin waren intussen overleden, maar hun erfgenamen stemden toe. Salons Schoeters was geboren. Het gerucht dat de

“Een van de grootste uitdagingen is de constante zoektocht naar exclusieve locaties”

voormalige butler een eigen zaak begonnen was, ging rond als een lopend vuurtje. Sophie bond opnieuw de keukenschort voor. En na schooltijd hielpen hun vier kinderen mee. De zaken floreerden. In 1932 wandelde koning Albert officieel de Antwerpse voetgangerstunnel in. Salons Schoeters was traiteur van dienst.

Herenhuis op Belgiëlei

“Ik ben erg trots op onze familiegeschiedenis”, vertelt Jorg. “En de aankoop van de woning op de Belgiëlei was een meesterzet.” Dat gebeurde in 1933, in volle crisistijd. “Maar wie het zich kon veroorloven, feestte rustig voort zodat Salons Schoeters zich tijdens de depressie van de jaren dertig tot een van de toonaangevende Antwerpse feestaannemers kon ontwikkelen. Daarvoor moesten we wel dag en nacht werken.”

Bijna tachtig jaar later runt Jorg nog altijd de zaken in het negentiende-eeuwse herenhuis op de Belgiëlei. Niet alleen worden alle lekkernijen er klaargemaakt, maar de salons in het prachtige herenhuis doen ook nog steeds dienst als feestbestemming. “We staan bekend voor traditie en standvastigheid, maar we zijn alles behalve oubollig”, gaat Jorg



Wim Claeys.



Yarni De Lamper.



Nanou Janssens.

voort. “We innoveren constant, volgen de allerlaatste trends in de cateringbusiness en bij de aankoop van borden, glazen en potjes. Een van die *specialles* is onze olijfolie die in een parfumflesje op tafel staat. Vroeger werd er elk jaar een inventaris gemaakt en exact hetzelfde servies bijbesteld. Die tijden zijn voorbij. Een van de grootste uitdagingen is de constante zoektocht naar de meest exclusieve locaties.”

Zo had Salons Schoeters onlangs de eer om in het Rubenshuis veertig advocaten te entertainen, alles in het thema van de tijd van Rubens. “Zoiets vergeet je nooit meer. Hoewel... Ik herinner me nog het *Captain's dinner* tijdens de Tall Ships Races enkele jaren geleden. Een vip-diner voor vijfhonderd gasten, onder wie ook onze koning en koningin. Plots kwam de organisatie melden dat er veertig mensen meer aan tafel schoven. Het verkeer in Antwerpen stond muurvast. Onze bestelwagen is toen door vier motards met loeiende sirenes door het verkeer geleid, heen en weer naar de Belgiëlei om het nodige eten en materiaal op te halen. Machtig moment.”

Ontspannen bedienen

Om wat van het stoffige imago – dat je sowieso krijgt na vier generaties – af te geraken, zijn er onlangs een nieuw logo en een nieuwe slagzin ontwikkeld. Jorg: “Vroeger was het ‘Salons Schoeters, de kunst van het feesten’, nu zijn we simpelweg ‘Meesters in feesten’, dat klinkt kordater en moderner. Er is ook een nieuwe website en een nieuwe brochure. Ik probeer er een nieuwe wind door te jagen.” Salons Schoeters is voortdurend op zoek naar nieuwe klanten, maar kan sowieso teren op een trouw clientèle. “Telkens weer komen dezelfde bedrijven, verenigingen en families bij ons terecht, veelal generatie na generatie. Een van onze grootste sterktes is de trouw van ons personeel, terwijl er veel verloop is in onze sector.”

We voelen meteen een van de langst dienenden aan de tand. Wim Claeys (54) uit Antwerpen werkt zo'n zeventien jaar bij Salons Schoeters. “Ik ben kelner en eerste hulp bij ongevallen. Vriendelijk zijn en de etiketteregels volgen, dat vind ik héél belangrijk. Ik probeer ook altijd ontspannen te zijn, want gasten merken het meteen als je stress hebt. Ik heb gelukkig nog nooit iets ergs meegemaakt, maar heb wel al collega's met veertig glazen tegen de grond zien gaan.” Fier toont hij in Amuz hoe je het perfecte glas champagne uitschenkt. “Het is de afwisseling binnen dit bedrijf die ervoor zorgt dat ik hier al zo lang werk. We hebben een erg hecht team.” Wim knikt naar de keuken. Of liever, naar de pop-up-keuken. Want alles is van de Belgiëlei in bestelwagens naar hier gebracht.

“We hebben drie keer gereden”, vertelt Yarni De Lamper (21) uit Merksem. Hij is een van de jongsten van het team. Tijdens zijn stage bleek dat hij zo getalenteerd is dat hij meteen werd aangenomen. “Wat ik zo fijn vind, is dat we altijd en overal onze plan kunnen trekken”, vertelt hij, terwijl hij de voor-

De originele
parfumfles-
jes voor de
olijfolie.





Het herenhuis van Salons Schoeters op de Belgiëlei wordt ook als feestlocatie gebruikt.

gerechtjes met sint-jakobsschelpen en een mousse van broccoli afwerkt. “Het is altijd een heel gesleur, ja, maar na een avond met tevreden gasten voel ik me zó voldaan. En het is echt ongelooflijk waar wij soms terecht komen. Vorige week stond ik nog buiten in een tent te koken, twee dagen later in de ambtswoning van de minister-president in Brussel en een dag later in het Vlinderpaleis. Ik herinner me ook een feest op een boot die alles behalve stabiel was. Gelukkig was mijn hand dat wel.”



Moeder Sophie goot volgens de overlevering geregeld laxeermiddelen in het eten.

In de loop der jaren ging de zaak over van generatie op generatie. Communiefeesten, huwelijken en jubilea werden in stijl gevierd. Daarnaast was de traiteurszaak dominant aanwezig op het publieke forum. De stad, de haven, justitie, het bedrijfsleven: alle grote spelers deden herhaaldelijk een beroep op Salons Schoeters. Veel Antwerpse feestaannemers hadden moeite om zich aan te passen aan het veranderende tijds-klimaat.

Terwijl de ene collega na de andere de boeken neerlegde, werkte Salons Schoeters naar zijn vijftigste verjaardag toe. Die werd in 1983 in aanwezigheid van de meest prominente klanten gevierd. En nu staat Jorg al 25 jaar aan het roer. Sinds zijn 25ste. Zijn broer Steven leidt Schoeters Rental Services. Hij legt zich toe op de verhuur van feestmaterialen. Maar voor het eerst in vier generaties is de opvolging niet gegarandeerd. “Mijn drie zonen studeren en tonen nog niet meteen interesse. Ik begrijp het wel. Iedereen moet zijn eigen pad volgen.” Hoewel zoon Ignace (20) in Amuz wel aan het helpen is. “Ik studeer voor piloot, maar heb al deze dingen van mijn vader geleerd en dat is iets om trots op te zijn”, lacht hij naar zijn vader. “Het heeft geen zin om het te forceren”, zegt Jorg. “Ik haal het liefst honderd jaar zonder opvolging, dan geforceerd voort te doen met het risico ten onder te gaan. Maar zover zijn we nog niet. Ik besliste ook pas op mijn 25ste – toen ik in mijn derde jaar handelswetenschappen zat – om de zaak over te nemen. Laat ze eerst maar studeren, we zien later wel.” ■

Laxeermiddelen voor de Duitsers

Het is een zware job. Dat staat vast. Onregelmatige uren en veel tilwerk. Maar Nanou Janssens (65) uit Halle-Zoersel kent de familie Schoeters al sinds ze kind was. Het trouwfeest van haar 80-jarige tante heeft Salons Schoeters nog opgeluisterd. Sinds ze met pensioen is, werkt ze mee als flexibele medewerker. “Ik help waar ik kan. Snijden, dressereren, kopjes soep inschenken of afwassen. Ik blijf wel in de keuken.”

Het mag dan een mannenwereld zijn, de Schoetersvrouwen hebben hun steentje bijgedragen aan de geschiedenis van het familiebedrijf. Tijdens de Tweede Wereldoorlog stond er, mede door rantsoenering, een rem op feesten. Maar sommige klanten brachten zelf ingrediënten mee en in geval van nood was er natuurlijk nog de zwarte markt. Moeder Sophie maakte er altijd het beste van, tot de bezetter zijn oog had laten vallen op de woning op de Belgiëlei: de gepaste locatie voor een officiersmess. De volgende jaren stond de keuken van Salons Schoeters ten dienste van de Duitse Wehrmacht.

INFO:
Salons Schoeters
Belgiëlei 150
2018 Antwerpen
03-239.01.67
www.salonschoeters.be

Vind ik leuk!

Gazet van de Kempen
Gazet van Mechelen
Gazet van Antwerpen

Vind ik leuk
Vind ik leuk
Vind ik leuk

Volg jouw buurt op Facebook

Niemand graaft zo diep in jouw buurt als Gazet van Antwerpen.

Dag na dag vinden onze journalisten er grote verhalen die jouw stad of gemeente overstijgen.

Deze verhalen plaatsen we ook op Facebook. Volg nu jouw regiopagina en mis niets uit je buurt.

Volg jouw regiopagina op Facebook