



# Frans Van Cleynenbreugel

le héraut du chicon

een leven voor het witloof

Frans Van Cleynenbreugel est originaire de Werchter, dans le Hageland, terroir du chicon et de l'asperge. Deux produits emblématiques de la tradition culinaire belge, qu'il vendait déjà, tout jeune, sur la Grand-Place avec son père.

Frans Van Cleynenbreugel komt uit het Hagelandse Werchter, het land van witloof en asperges. Die twee typische producten van de Belgische culinaire traditie ging hij al als jongeman met zijn vader op de Grote Markt verkopen.

Âgé de 75 ans, Frans Van Cleynenbreugel constitue la troisième génération d'une famille de maraîchers spécialisés dans les chicons et les asperges. « *Mon grand-père en vendait, mon père l'a suivi et, dès mes 11 ans, j'ai commencé à l'accompagner sur les marchés. C'était à la Grand-Place, à la Bourse, puis au Vismarkt.* »

Des marchés qui commençaient dans la nuit et s'achevaient au petit matin. « *On devait arriver à 3h 40 et être partis pour 7h. À l'époque, on était 25 maraîchers à venir de la région de Tremelo et Werchter (au nord de Louvain) pour y vendre des asperges et des chicons. Nos clients étaient des petits commerçants de Bruxelles, mais d'autres venaient de Wallonie et notamment de la région du Centre, de Charleroi, La Louvière ou Binche. Ceux-là nous achetaient ensemble de 400 à 500 kilos de chicons en une seule fois.* »

Lorsque le marché matinal déménage au quai des Usines, dans les années 1970, Frans Van Cleynenbreugel suit le mouvement, comme de nombreux autres maraîchers. « *Au début, il n'y avait pas autant de halles et la plupart des marchands vendaient leurs produits en plein air. Les lieux ont beaucoup changé avec, par exemple, la création de magasins. Les produits se sont aussi beaucoup diversifiés en provenant d'abord de pays voisins, puis de la Méditerranée et même d'autres continents. Avec un choix de légumes plus étendu, les gens ont progressivement mangé de moins en moins de chicons. Aujourd'hui, à Mabru, je suis le dernier vendeur d'asperges et de chicons de ma région. Tous les autres ont arrêté, surtout à cause de l'âge et parce qu'ils n'ont pas trouvé de successeur. Moi, si je continue encore à 75 ans, c'est parce que je suis fou. Venir ainsi à minuit et rester éveillé jusqu'à 7 h du matin, qui a encore envie de faire cela ? Ensuite, on va dormir lorsque les autres se réveillent. Et l'après-midi, c'est reparti. En réalité, j'aime ce métier. Si ce n'était pas le cas, j'aurais déjà arrêté depuis longtemps. Il me permet de voir des gens, d'être libre... Je ne m'imaginais pas être dans un bureau avec un jeune derrière moi qui me dit ce que je dois faire.* »

« J'aime ce métier. Il me permet de voir des gens, d'être libre... Je ne m'imaginais pas être dans un bureau avec un jeune derrière moi qui me dit ce que je dois faire. »

Frans Van Cleynenbreugel, nu 75, verpersoonlijkt de derde generatie van een groentetelersfamilie gespecialiseerd in witloof en asperges. « *Mijn grootvader verkocht ze, mijn vader volgde zijn voorbeeld, en toen ik 11 jaar oud was begon ik met hem mee te gaan naar de markten. We stonden op de Grote Markt, aan de Beurs en daarna op de Vismarkt.* »

Die markten begonnen in de nacht en eindigden in de vroege ochtend. « *We moesten om 3.40 uur aankomen en tegen 7 uur opkramen. In die tijd kwamen 25 groenteboeren uit de streek van Tremelo en Werchter (ten noorden van Leuven) in de hoofdstad hun asperges en witloof verkopen. Onze klanten waren kleine winkeliers uit Brussel, terwijl anderen uit Wallonië kwamen, vooral uit de Henegouwse streek 'Le Centre', Charleroi, La Louvière of Binche. Ze kochten samen 400 tot 500 kilo witloof van ons.* »

"Ik hou van dit beroep. Ik zou in elk geval nooit aanvaarden in een kantoor te zitten met een jong iemand achter me die me zou vertellen wat ik moet doen."

Middellandse-Zeegebied en zelfs uit andere werelddelen. Wegens de ruimere keuze aan groenten begonnen de mensen geleidelijk minder witloof te eten. Vandaag ben ik in Mabru de laatste verkoper van asperges en witloof uit mijn streek. Alle anderen zijn ermee gestopt, vooral vanwege de leeftijd en omdat ze geen opvolger konden vinden. Ik blijf op mijn 75<sup>ste</sup> verder werken, hoe gek dat ook moge zijn. Wie wil er nog om middernacht naar de markt komen en tot zeven uur 's morgens wakker blijven? Daarna ga je slapen wanneer de anderen wakker worden. En in de namiddag ga je weer aan het werk. Eigenlijk hou ik van dit beroep. Anders was ik er al lang mee gestopt. Ik zou in elk geval nooit aanvaarden in een kantoor te zitten met een jong iemand achter me die me zou vertellen wat ik moet doen."

Hoewel het tegenwoordig het hele jaar door verkrijgbaar is, blijft witloof in de eerste plaats een wintergroente die in onze streken

Même si on le trouve désormais en toute saison, le chicon est d'abord un légume d'hiver – originaire, rappelons-le, de nos régions puisqu'il fut même surnommé en France « endive de Bruxelles ». Le véritable chicon de pleine terre est le plus amer, explique Frans Van Cleynenbreugel. Les chicons cultivés en hydroponie sont plus doux, ainsi que les chicons rouges, plus récents, qui donnent une touche de couleur aux salades.

Plus délicate, l'asperge est un légume de printemps, qui ne se vend que durant une très courte période. « *Il s'agit d'asperges blanches de Campine qui ne peuvent traditionnellement être cueillies que du 15 avril au 24 juin. Elles n'ont rien à voir avec les asperges qui viennent d'Espagne, du Maroc et surtout du Pérou, qui est aujourd'hui le premier exportateur mondial d'asperges. Celles-là ne sont jamais aussi fraîches que les asperges belges, parce qu'elles passent parfois plusieurs semaines dans un container avant d'être vendues dans les grandes surfaces. Elles ont aussi beaucoup moins de goût.* »

Pour se diversifier, outre des asperges et des chicons, Frans vend aussi des choux-fleurs, des épinards, des tomates – et des choux de Bruxelles, autre légume typique de nos régions. Tous les produits de son assortiment sont cultivés en Belgique. Ils proviennent de la criée de Malines.

Des articles de qualité qui attirent une clientèle spécifique. « *Mes acheteurs sont surtout des restaurants réputés de Bruxelles, du Pajottenland, de Namur, de Dinant et même de la côte belge. Il y a notamment le 't Krekelhof à Gooik et le Sir Kwinten à Lennik, qui est étoilé. Je ne vends pas aux grandes surfaces, car je n'ai pas la quantité et parce que mes prix ne sont pas les leurs.* »



is ontstaan en in Frankrijk zelfs de bijnaam 'endive de Bruxelles' kreeg. Het echte in volle grond geteelde witloof is het bitterst, weet Frans Van Cleynenbreugel. In hydrocultuur geteeld witloof is milder van smaak. Dat geldt ook voor de recentere rode witloofvariëteiten, die salades een vleugje kleur geven.

De delicate asperge is een voorjaarsgroente die slechts gedurende een zeer korte periode wordt verkocht. « *Het zijn dan witte asperges uit de Kempen, die traditioneel uitsluitend van 15 april tot 24 juni mogen worden geoogst. Totaal iets anders dan de asperges uit Spanje, Marokko en vooral Peru, nu de grootste uitvoerder van asperges ter wereld. Die producten zijn nooit zo vers als Belgische asperges, omdat ze soms meerdere weken in een container doorbrengen voordat ze in een supermarkt aan de man worden gebracht. Qua smaak scoren ze ook veel zwakker.* »

Om het aanbod uit te breiden verkoopt Frans naast asperges en witloof ook bloemkool, spinazie, tomaten – en spruitjes, een andere typische groente uit onze streken. Alle producten in zijn assortiment zijn in België geteeld. Ze komen van de Mechelse veiling.

Dergelijke kwaliteitsartikelen trekken een specifieke klantenkring aan. « *Mijn kopers zijn vooral bekende restaurants in Brussel, het Pajottenland, Namen, Dinant en zelfs aan de Belgische kust. Voorbeelden zijn 't Krekelhof in Gooik en het sterrenrestaurant Sir Kwinten in Lennik. Aan supermarkten verkoop ik niet, omdat ik niet over de nodige volumes beschik en bovendien omdat hun prijzenbeleid niet met het mijne te rijmen valt.* »