

## VAN CHARCUTERIE TOT VLEESWARENBEDRIJF

### Vier generaties charcutiers De Groote, Gent

(Interview)

Jozef De Groote (°1882-1968), zoon van een charcutier op de Poel in Gent, startte een charcuteriewinkel in de Brusselsepoortstraat. Hij was een joviale man, “tout bon, tout rond”, vertelt zijn dochter Anna. Hij huwde met Anaïs Van Den Bossche (°1878-1972), afkomstig uit een slagersgezin uit Zottegem. Dat was een harde zakenvrouw, “un caractère”. Bij hun huwelijk was zij reeds 29 jaar, maar ze kreeg niettemin acht kinderen, waarvan één zeer vroeg is overleden.

De oudste zoon Raymond en de jongste Robert bleven in het bedrijf van hun vader werken en ze hebben het voortgezet. Het werd uitgebreid met een bedrijfsgebouw om de hoek in de Krevelstraat. Onder kleinzoon Albert, zoon van Robert, werd de productie in die locatie gestopt. De bedrijfsgebouwen werden verkocht. Een gedeelte ervan werd in 2010 omgevormd tot het bedrijf Roomer, gespecialiseerd in vlierbessenlikeur. De jongste zoon, Robert, startte een bijhuis “Provia” (produits de viande) aan de Zwijnaardsesteenweg.

Hoewel er in de buurt nog meer slagerijen waren, was het de specialiteit van de winkel, met name de charcuterie, die voor het klantenbestand zorgde. In de eerste helft van de 20<sup>e</sup> eeuw wandelden veel mensen op zondag naar het centrum. De wandelaars uit Ledeborg kwamen dan langs de Brusselsepoortstraat en op de terugweg werd meestal nog wat charcuterie ingeslagen bij De Groote. De zaak draaide goed. De De Grootes waren de eersten in de straat met een auto: een Minerva van Belgische makelij.

Het bedrijf was zich gaan specialiseren in vleesconserven, onder andere hespenworst in blik. Daarnaast floreerde een groothandel in hespen, waar

slagers zich gingen bevoorraden. In de koele ruimte van het bedrijf stonden grote pekelpakken, waarin het vlees gedurende zes weken gepekeld werd. In de grote rookschouw werden worstjes en hespen gerookt.

Tijdens de tweede wereldoorlog werd het bedrijf gedwongen om zijn personeel aan het werk te houden. Bij de bevrijding werd een hetze gevoerd tegen bedrijfsleiders die hun bedrijf tijdens de oorlogsjaren hadden voortgezet en hun personeel een inkomen hadden bezorgd. De vader is toen korte tijd aangehouden.



*Afb. 1. De prestigieuze charcuterie in de Brusselsepoortstraat*



*Afb. 2. Van links naar rechts staat: Jozef, Raymond en Robert De Groot. Zittend Anais Van Den Bossche in het kraaknetje en opgeblonken interieur.*

## **Naschrift (redactie)**

De evolutie van een plaatselijke charcuterie zoals die van De Grootte - Van Den Bossche naar een bedrijf als Provia dat streek en land bevoorradde, is exemplarisch. Verschillende slagerijen gingen die richting op. Een nog verder doorgedreven en heel bekend voorbeeld is het grote bedrijf Ter Beke in Waarschoot dat ontstond uit een plaatselijke slagerswinkel.

*Interview van Anna De Grootte door Maarten Michels en Adrien Brysse, 2011*