

Het toeval wil dat in 1995 twee van onze trouwe leden, bakkers van beroep, een jubileum te vieren hebben. Bij bakkerij D'Heedene zit men al honderd jaar in de stiel, en Patisserie Michel zorgt ook al vijftig jaar voor brood en gebak. Dit verdient méér dan een korte vermelding in de heemkundige kroniek. Daarom gingen medewerkers Emmy Gardin en Luc Haeghebaert op zoek naar het verleden van beide zaken.

Tevens weze vermeld dat de jubilerende bakkers een OPEN BEDRIJVENDAG op touw hebben gezet in het najaar van 1995 samen met het tuinbouwbedrijf Gabriël Vangheluwe-Goethals dat in ditzelfde jaar 25 jaar jong is.

Heemkundige kring Karel Van de Poele

Jubilerende bakkers

100 jaar bakkerij D'Heedene

Emmy Gardin

Lichtervelde heeft er dit jaar met bakkerij D'Heedene een nieuwe eeuweling bij. Aan het begin van deze 100 jaar bakkersactiviteit, doorgegeven van vader op zoon, staat de figuur van Jules D'Heedene.

Hij werd geboren op 21 sept. 1870, als zoon van Felix D'Heedene en Elisa Delafontaine. Na een korte loopbaan als olieslager en steenbakker, besloot hij bakker te worden. Hij leerde "de stiel" bij zijn oom en tante Henricus en Sylvie D'Heedene, die een bakkerij exploiteerden in de Hoogstraat, het huidige huis Marcel Decloedt-Denolf.

Op 9 aug. 1893 huwde Jules met Pharaïlde Casier en begon 2 jaar later een eigen bakkerij in de Surmontstraat nr. 5. Uit het huwelijk werden 14 kinderen geboren, 10 zonen en 4 dochters.

Van persoonlijke tegenslagen is het gezin niet gespaard gebleven, ze hebben zeven kinderen verloren.

Zakelijk ging het de familie echter voor de wind, door de snelle uitbreiding van het gezin en van de zaak waren ze genoodzaakt uit te kijken naar een grotere woning, ze verhuisden naar de Ketelbuiserstraat nr. 15. Als het ook daar te krap werd, bouwden ze in 1903 een beetje verderop in de Ketelbuiserstraat (nr. 20) een nieuw huis met bakkerij, waar de bakkerij nu nog altijd gevestigd is.

Bakkerij D'Heedene was en is een echte familiezaak, de echtgenote en de kinderen, sommigen zelfs na hun huwelijk, werkten in de zaak. Daarom is het moeilijk om precies af te bakenen wanneer de zoon de vader opvolgde. Zo werkte de zoon van Jules, Arthur al vele jaren in de bakkerij tot zulks in 1946 officieel werd door het aanvragen van een handelsregister op zijn naam. Arthur D'Heedene was gehuwd met Madeleine Lust, ze hadden acht kinderen, waarvan er twee overleden zijn. Wie Arthur gekend heeft, zal zeker beamen dat hij een kleurrijk en veelzijdig man was. In Lichtervelde organiseerde hij de bakkers, zodat ze gebruik



Jules D'Heedene, grondlegger van het familiebedrijf.

makend van een beurtrol, verlof konden nemen. Hij was hun afgevaardigde in de Bakkersbond in Roeselare, waar hij ook zetelde in het bestuur.



De bakkerij in 1950 (foto genomen vóór de brand).

Daarnaast had hij zeer uiteenlopende interesses, hij las graag en veel en leerde op eigen houtje Frans en Esperanto spreken.

Zijn zoon Octaaf huwde in mei 1950 met Mariette Vandecapelle. Kort na hun huwelijk, in de nacht van 14 op 15 november 1950 brak er brand uit in de bakkerij. Oorzaak was de oude gasmotor van de oven die in een houten stellage stond.

Het gebouw werd zeer zwaar beschadigd, maar de oven zelf bleef praktisch intact, het puin van het ingestorte dak en de eerste verdieping had een beschermende laag gevormd en de oven behoeft tegen schade van het bluswater.

De familie heeft deze ramp echter goed opgevangen. Ze mochten die eerste week na de brand bakken bij hun collega Valère Maesele uit de Statiestraat. Daarna konden ze terecht in de bakkerij van het oude bejaardentehuis. Octaaf D'Heedene verklaart terecht trots dat de klanten niet één dag hun brood moesten missen.

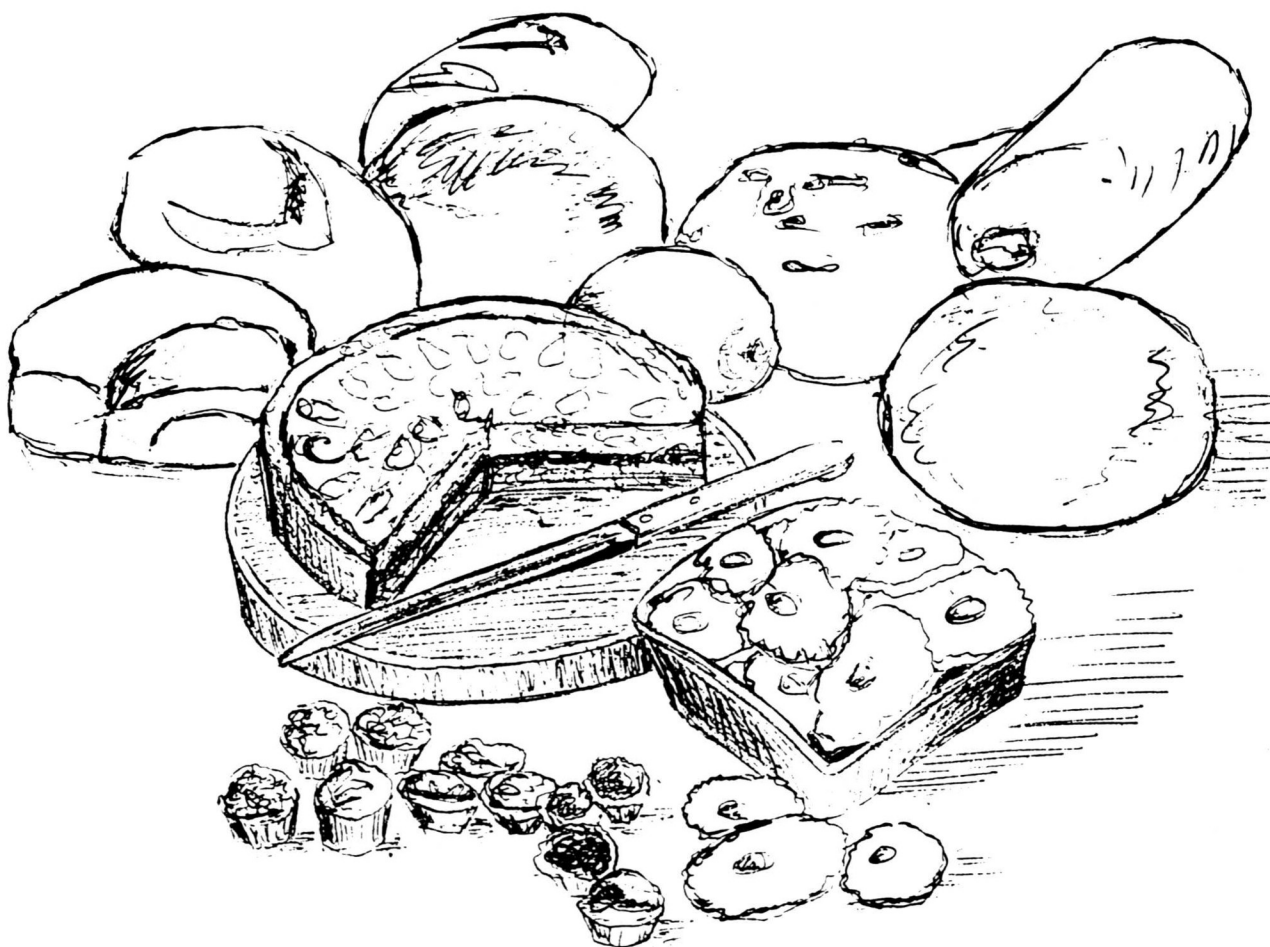
Hij nam in 1965 de zaak over van vader Arthur.

Het gezin telt 3 kinderen, 2 dochters en een zoon Frank, die sinds 1991 als vierde generatie op rij de familiezaak uitbaat. Frank is gehuwd met Veronique Deroo, ze hebben één zoontje Tim, wie weet een vijfde generatie bakkers D'Heedene. In de voetsporen van z'n grootvader Arthur, zetelt Frank in het bestuur van de Bakkersbond.

Het concept van bakkerij D'Heedene is in deze honderd jaar trouw behouden gebleven: een bakkerij met brood thuis geleverd en annex een kruidenierszaak, waar je voor van alles terecht kan. Uiteraard is het assortiment brood uitgebreider geworden, evenals de broodrondes. Bakkerij D'Heedene kan bogen op een trouw cliënteel, al lang niet meer beperkt tot Lichtervelde, maar zich uitstrekkend tot Torhout en Gits.

Uniek en zeker nog het vermelden waard is de oven, waarmee het brood tot voor kort gebakken werd. De oven, afkomstig uit Leipzig, werd in 1920 aangekocht. Hij maakte deel uit van een partij machines, die in het kader van de herstelbetalingen van Duitsland, naar België getransporteerd werden. Het was een gemetste oven met stenen vloer, aangedreven door een gasmotor (na W.O. II met elektriciteit), waar het brood met een paal ingeschoten werd. In België was het de oudste werkende oven van dat type. Zeer recent (augustus 1995) werd deze oven vervangen door een nieuwe.

Met dank aan de familie D'Heedene voor hun welgemeende interesse en hulp.



Pâtisserie Michel 1945-1995

Luc Haeghebaert

Toen Michel Hoornaert (°Ardoorie) in 1945 huwde, zocht hij een plaats om zich als zelfstandig bakker te vestigen. Voordien had hij als leerjongen gewerkt in Ardoorie, Blankenberge en Kortrijk. Hij kocht uiteindelijk de winkel van modiste Maria Gevaert in de Marktstraat te Lichtervelde en startte er zijn bedrijf met de Margarethafeesten van hetzelfde jaar. Op dit moment waren er 18 warme bakkers in Lichtervelde. Michel begon er met één leerjongen en specialiseerde zich van in het begin op pâtisseriesproducten, vandaar de naam "Pâtisserie Michel". Tot in 1958 deed hij ook broodronde. Een sluitingsdag was er niet: er werd zeven dagen op zeven gewerkt. Pas in 1965 werd onder invloed van de vernieuwde sociale wetgeving een verplichte sluitingsdag ingevoerd: dit werd de dinsdag, nu nog altijd de sluitingsdag. Van jaarlijkse vakantie was ook nog geen sprake.

In 1970 nam de zoon Johan het bedrijf over. Hij had bakkersschool gelopen in Antwerpen en was er als laureaat afgestudeerd. Hij was gedurende 19 jaar de jongste bakker van Lichtervelde, maar is nu al een sedert drie jaar met zijn 49 jaar de oudste bakker.

Het bedrijf was in 1945 een geheel nieuwe bakkerij en werd in die vijftig jaar nog driemaal vernieuwd. De bakkerij bleef echter steeds op dezelfde plaats gehuisvest. De huidige oven dateert van 1975. Pâtisserie Michel was de eerste bakkerij die in Lichtervelde een broodsnijmachine kocht (1961). Dit wekte wel wat wrevel op bij sommige collega's omdat dit betekende dat de bakkers 2 uur vroeger uit bed moesten om het brood te kunnen snijden. Het assortiment aan producten evolueerde ook enorm: in 1945 waren er twee soorten brood (wit en bruin) en een vijftal soorten taarten. Nu verkoopt de bakkerij zo'n 15 soorten brood en het gamma aan taarten is zowat onbeperkt. Er worden ook pralines gemaakt en het is de enige plaats in Lichtervelde waar ijs bereid wordt. Momenteel zijn er 7 warme bakkers in Lichtervelde, 2 koude bakkers en een viertal broodverkooppunten. Pâtisserie Michel stelt momenteel 3 mensen te werk.

Zoon Wouter loopt momenteel ook bakkersschool en het lijkt waarschijnlijk dat hij in de sporen van zijn vader zal treden en zo voor de derde bakkersgeneratie Hoornaert zal zorgen.



Pâtisserie Michel rond Kerstmis 1945.