

This item is the archived peer-reviewed author-version of:

Feestje voor alle zintuigen: verleden en toekomst van de dinnershow in Vlaanderen / Craig Weston (vert.) A feast for all the senses: past and future of the dinner show in Belgium

Reference:

Jonckheere Evelien.- Feestje voor alle zintuigen: verleden en toekomst van de dinnershow in Vlaanderen / Craig Weston (vert.) A feast for all the senses: past and future of the dinner show in Belgium
Circusmagazine - 49(2016), p. 1-7

Feestje voor alle zintuigen. Verleden en toekomst van de dinnershow in Vlaanderen

>> *Auteur: Evelien Jonckheere*

Een bont allegaartje van binnen- en buitenlandse jongleurs, acrobaten, muzikanten en komieken vliegt je rond de oren terwijl je betoverd wordt door tal van verrassingen op je bord. Dat is het multisensoriële spektakel van Cirq à Roma – en bij uitbreiding elke dinnershow – in een notendop. Een totaalspektakel waarvan de zintuigen op hol slaan. Een origineel concept in Vlaanderen. Althans vandaag, want wie even een blik werpt op het verleden zal opmerken dat de variétés ooit een gelijkaardig spektakel aanboden. Bovendien kent de Duitse dinnershow al een tijdje een heropleving. Met een sprong in de tijd en over de grenzen heen schetst Evelien Jonckheere de oorsprong en de evolutie van de dinnershow en waagt ze zich aan de vraag van één miljoen: is er een toekomst voor de dinnershow in Vlaanderen?



Dinnershow van het Duitse Palazzo in een spiegeltent van Vlaamse makelij (en met Vlaamse artiesten zoals Jasper D'Hondt)

De variétés als voorloper van de dinnershow

Met de industrialisering vanaf het einde van de achttiende eeuw nam het ontspanningsleven in het Westen een hoge vlucht. Het uitgaansleven kwam los van de agrarische kalender met toonaangevende activiteiten als het carnaval en de jaarlijkse kermissen. Houten kermisbarakken bleven na de kermisperiode steeds vaker staan in de stad. Dit was mogelijk door het nieuwe industriële werkritme van de mens en de dicht opeengepakte bevolking in steden die uit hun voegen barstten. Aan het einde van de negentiende eeuw waren in zowat alle grote steden op het vasteland stenen circussen, theaterzalen en cafés met exotische namen als Eden-Théâtre, Alcazar, Eldorado of Palais Indien terug te vinden. Op dagelijkse basis kon men daar tijdens het theaterseizoen rondreizende circus- en kermisartiesten aan het werk zien. Het publiek van dergelijke variétéspektakels kon steevast drinken tijdens de voorstelling en veelal was er ook een buffet ter beschikking.

Zoals de opkomende warenhuizen op dagelijkse basis een variatie aan goederen verkochten, ten nadele van de traditionele markten, waren er vanaf het fin de siècle ook steeds meer plaatsen waar men dagelijks een variatie van circus- en foorartiesten te zien kreeg. Dergelijke variétézalen waren echte 'warenhuizen van de ontspanning' en bestonden in alle maten en gewichten, van kleine cafés met slechts enkele tafels tot grootschalige

spektakelzalen die wel 3000 toeschouwers per avond wisten te entertainen. De multifunctionele variétézalen kenden een luxueuze uitstraling met veel pluche, spiegels en veelal ook een oosterse inrichting. Zo creëerde men een sensationele totaalbeleving en groeide het variétégebeuren uit tot een winstgevend concept.

De formule was mede mogelijk gemaakt door de ontwikkeling van het transportnetwerk in de loop van de negentiende eeuw. Artiesten konden hierdoor in een steeds hoger tempo de hele wereld rondreizen van zaal naar zaal, gestuurd door professionele internationale agentschappen. Veelal hadden de zalen ook onderling goede contacten met elkaar en werden er netwerken tussen zalen opgezet. De Belgische familie **Mathonnet** had bijvoorbeeld een heel imperium aan zalen in hun bezit waaronder de befaamde Oud-Belgiës verspreid over Brussel en Vlaanderen. Niet enkel de artiesten, maar ook het publiek was in de loop van de negentiende eeuw steeds internationaler, met dank aan het oprukkende toerisme en de internationale handel in de grootsteden. Variétézalen bevonden zich dan ook veelal in de stationsbuurten of op de assen van het station naar het stadscentrum. Niet toevallig waren de zalen vaak verbonden aan hotels uit de buurt.

Ondanks de alomtegenwoordigheid waren vele variétézalen doorgaans maar een kort leven beschoren. Veelal dienden de zalen noodgedwongen te sluiten omdat ze het niet zo nauw namen met de zedelijkheid: vele vrouwelijke artiesten en dienststers hadden er een kwalijke reputatie. Een nog grotere bedreiging van de variétés waren echter de oprukkende bioscopen aan het begin van de twintigste eeuw. Films waren goedkoper en boden een even gevarieerd aanbod als de variétés. Vele bioscopen werden dan ook ingeplant in voormalige variétézalen. In de tweede helft van de twintigste eeuw kwam daar nog de concurrentie van de televisie bovenop. Zowel vele cinemasterren (denk aan **Charlie Chaplin**) als televisiesterren (zoals **Gaston en Leo**) werden grootgebracht op de podia van de variétés. Uiteindelijk zou in 1978 het doek vallen over de Antwerpse Oud-België waarmee een einde kwam aan een tijdperk van populaire variétés met circusacts in Vlaanderen.



Variétézaal Oud-België in Antwerpen, dat in 1978 zijn deuren sluit.

Vlaanderen vs. Duitsland

In tegenstelling tot Vlaanderen kent de dinnershow in Duitsland, een luxueuze variant van het klassieke variétévermaak, al sinds de jaren 1990 een heropleving. Het is opvallend dat de huidige sterren van de grote dinnershows in Duitsland opnieuw televisiesterren zijn, meer bepaald de huidige sterrenchefs die dankzij de populariteit van kookprogramma's op televisie uitgroeiden tot echte vedetten. In hun promotie surfen de inrichters van dinnershows vaak op een gevoel van nostalgie met verwijzingen naar vervlogen tijden: *Lassen Sie sich und Ihre Gäste von uns aus dem Alltag katapultieren*. Dit vertaalt zich voornamelijk in een decor van rood fluweel, spiegels en gezelligheid. De dinnershows van de Duitse onderneming Palazzo vinden bijvoorbeeld plaats in Vlaamse spiegeltenen.

De commerciële spektakels in Duitsland zijn nauw verbonden met toerisme en internationalisering. De dinnershow 'Havana Nights' wordt bijvoorbeeld gesponsord door Tropicana Touristik. Ook in Vlaanderen zijn de commerciële spektakels vaak verbonden met toerisme. Het is dan ook niet toevallig dat de enige Vlaamse commerciële variétézaal, Het Witte Paard, zich in de kuststad Blankenberge bevindt. Het Witte Paard richt zich niet op variété met circusacts zoals bij de Duitse dinnershows, maar eerder op revueshows. Niet toevallig kennen

ook de revueshows de laatste jaren een zekere revival en wordt dit concept ook vaak opgepikt in het gesubsidieerde Vlaamse theatercircuit. Dit bleek onder meer uit het onderzoek van **Rozemarijn Van Kalmthout** in *Rekto:Verso* nr. 67 (juli 2015).

Toch lijkt er ook in België steeds meer interesse in de dinnershow. Zo worden vanaf eind december een reeks dinnershows met de naam 'Bruxelles-Brussel!' georganiseerd in de Brusselse evenementenzaal La Tentation. De initiatiefnemers, de circusgezelschappen Les Argonautes en Carré Curieux, waren zelf ooit werkzaam in de Duitse dinnershows en zagen een kans om de leemte in België op te vullen: "Nous nous sommes justement lancés dans l'aventure car il n'y avait aucun lieu de ce type sur Bruxelles," aldus **Philippe Vandeweghe**, de *metteur-en-scène* van 'Bruxelles-Brussel'. Vandeweghe geeft aan dat dergelijk initiatief tegelijk een mooi uithangbord is om de talrijke in Brussel gevestigde circusartiesten in de kijker te zetten "et de donner à Bruxelles un nouveau centre artistique que nous espérons digne d'une capitale."

Twee Vlaamse luchtacrobaten, **Jasper D'Hondt** van het circuscollectief 15Feet6 en **Yolaine Dooms** van het gezelschap Passe-Pieds, zijn momenteel aan het werk bij de twee grootste dinnershow-exploitanten van Duitsland. Jasper is werkzaam bij Palazzo en Yolaine bij GOP. Zij geven aan dat de dinnershows een opportuniteit zijn voor circusartiesten. Ze bieden de artiesten immers een comfortabele manier om de winter als artiest te overbruggen: "Als je twee maanden in één theater bent, dan betekent dit dat je maar één keer je technische licht- en geluidcheck moet doen en je bent relaxed voor de rest. Dat maakt dat je overdag toch tijd hebt om andere dingen te doen en om nieuwe dingen bij te leren. Het geeft ook een zekerheid om te weten dat je voor een 'langere' periode constant werk hebt," aldus Yolaine.

Jasper en Yolaine benadrukken wel dat er grote kwaliteitsverschillen zijn tussen de verschillende ondernemingen. De ene investeert in livemuziek en reserveert enkele weken om met alle artiesten een samenhangende show in te studeren terwijl andere ondernemingen er zich snel vanaf maken en zich beperken tot een snelle opeenvolging van het ene nummer op het andere, nauwelijks tijd nemend om de technische ondersteuning fijn te stellen. Toch lijkt het variétécircuit in Duitsland ondanks de verschillende spelers nog steeds een kleine wereld waarin veel wordt samengewerkt achter de schermen. Yolaine geeft aan dat dit niet altijd helemaal eerlijk is, "want de artiesten hebben het recht niet om met anderen over hun loon te spreken (staat meestal in het contract!), maar de programmatoren doen dat onderling wel en zo weten ze de prijs per artiest ook laag te houden." Jasper benadrukt wel dat Palazzo niet als een geldmachine kan gezien worden maar oprecht streeft naar kwalitatief spektakel en hiervoor ook de nodige technische investeringen doet ten voordele van de artiesten.



Dinnershow op z'n Vlaams: drollen als dessert (Cirq à Roma 2016, (c) Luc Van Keer)

Commercieel vs. artistiek

Palazzo is de koploper in de Duitse dinnershows en laat in de promotie van de voorstellingen niets aan het toeval over. De eerste tot de laatste hap wordt haarfijn op de website beschreven, elke gang van het menu wordt van een gedetailleerde foto voorzien. Naast het eten worden ook alle acts op voorhand aangekondigd. Jasper benadrukt dat dit eigen is aan de Duitse mentaliteit: men houdt niet van onvoorspelbaarheid en weet zo dat men waar zal krijgen voor het geld. De aanpak van Cirq à Roma lijkt hier haaks op te staan: aperitiefhapjes in de vorm van dessertjes, soep waar rook uit komt, een steak pas de tartare en als dessert een grote chocoladedrol. De precieze omschrijving van het menu werd pas na de voorstelling bekendgemaakt. Door alle gekheid heen fungeerde het eten als gespreksstarter en sloot het perfect aan bij het verrassende spektakel in de zaal. De initiatiefnemers en regisseurs van Cirq à Roma, het Antwerpse circuskoppel **Bert en Fred**, deden voor het eten beroep op **Peter De Bie**, de huiskok van het theatergezelschap Laika.

Dergelijk surrealisme typeert de Belgische aard, aldus Philippe van 'Bruxelles-Brussel!'. In La Tentation ambieert hij een gelijkaardige aanpak: "En ce qui concerne le contenu du projet, nous voulons donner une touche 'belge', par son humour décalé, sa poésie et son surréalisme. Le repas est intégré dans le spectacle, et les

moments de repas sont aussi l'occasion d'animations privilégiées par les artistes avec le public.” Toch geven Bert en Fred aan dat het kunstzinnige karakter van de maaltijd voor hen niet op de eerste plaats komt: “Het enige wat wij wensen is de mensen een toffe goede avond bezorgen en een soort van volksfeest organiseren.” Ook Jasper meent dat de dinnershow op de eerste plaats een breed publiek moet aanspreken en niet per se kunstzinnig moet zijn.

Tot slot de hamvraag: kan de dinnershow ook in Vlaanderen op vaste basis voet aan de grond krijgen? Of blijft het bij occasionele voorstellingen? Dat valt af te wachten. Volgens Jasper is het Vlaamse publiek kritischer en minder spontaan dan het Duitse publiek dat zich in de eerste plaats wil vermaken op zo'n avond. De hoge loonkost in Vlaanderen en de relatief lage ticketprijzen van het gesubsidieerde cultuuraanbod maken de opdracht bovendien niet gemakkelijker. Zullen de mensen hier bereid zijn om 100 euro en meer te betalen voor een avondvullend totaalspektakel? Nochtans zijn alle mogelijke ingrediënten aanwezig: een Bourgondisch publiek, vele kwalitatieve circusartiesten en talrijke locatiemogelijkheden met gepaste accommodatie. Cirq à Roma was alvast een schot in de roos, maar enkel mogelijk met overheidssteun en een fantastische groep vrijwilligers. Bert en Fred denken ondertussen wel al serieus na over een vervolg op deze formule. Wat de uitkomst hiervan wordt zal de toekomst uitwijzen...

20-23 en 27-30 december 2016: [Bruxelles-Brussel!](#) Belgian Circus Dinner Show in La Tentation

Over de auteur:

Evelien Jonckheere schreef het boek *Kijklust en Sensatiezucht. Een geschiedenis van revue en variété* (Manteau, 2009) en de doctoraatsstudie *AANDACHT! AANDACHT! De problematiek van de aandacht in het Gentse Grand Théâtre, Café-concert en Variététheater (1880-1914)* (wordt in het voorjaar van 2017 uitgegeven bij Leuven University Press).