



Gepensioneerde Personeelsleden van het Provinciaal Instituut PIVA

VERSLAG VAN DE UITSTAP VEILINGHUIS BERNAERTS : vr. 10.06.2016

Deelnemers :

Maes F. (2), Van der Heyden G. (1), Goris J. (2), Pansaerts R. (1), Spaepen J. (1), Van Roy H. (2), Jagers B. (1), Dom J. (2), Bertels I. (2), Borgions P. (2), Daman J. (1), Middelkamp (1), Kruyniers P. (2), Goossens K. (1), Snyers H; (2), Brouns L. (1), Gysemans R. (2), Wyns J. (2), Lenaerts L. (2), Tréau G. (2), Van der Vloedt J. (2), Desart G. (1), Jamin J. (2) : **totaal : 37 voor de veiling, van wie Bertels I. (2), Lenaerts L. (2) en Jamin J. (2) niet voor de lunch**

Programma : 1) Veilinghuis Bernaerts, bezoek met rondleiding, uitleg en een glas CAVA 2) Lunch bij MO Meat and Eat

Om 9.45 uur kwamen 37 PIGEP-deelnemers bij warm, zonnige weer, op eigen krachten naar Veilinghuis Bernaerts, Verlatstraat 16-22 in 2018 Antwerpen. Onze gastheer, gids en spreker was Peter, zoon van veilingmeester Mon Bernaerts, die een voormalige bioscoopzaal tot een veilingzaal had omgebouwd. Peter loodste ons naar een schaduwrijke openlucht-ontvangstruimte, waar hij een eerste uitvoerige uitleg over veilinghuis Bernaerts gaf, dat dank zij tientallen jaren ondervinding in het vak mag bogen op (ik citeer Peter letterlijk !) “een betonnen reputatie”. Het veilinghuis heeft 30.000 klanten, houdt traditiegetrouw 7 veilingen per jaar, beschikt over een team van twaalf hooggeschoolde medewerkers en mag zich bij de beste van de vijftig Belgische veilinghuizen rekenen. De veilingen worden door Bernaerts ingedeeld in ‘Kunst en Antiek’, Design’ (meubelen), ‘Works on Paper’ (kostbare, oude boeken) en soms een afzonderlijke collectie. Silent Sale wordt af en toe gehouden voor de kunstwerken, die na meerdere pogingen onverkocht bleven. Wanneer de verkoper ze na enkele jaren niet komt terughalen, mag Bernaerts ze contractueel in bezit nemen.

Een tweede voordracht (weer voor de vuist, ex abundantia cordis) hield Peter in de zaal, waar een aantal rijen zetels het ons gemakkelijk maakten. Onze welbespraakte gids vertelde heel openhartig, dat men vooral in dit vak een leertijd van jaren nodig heeft, vooraleer men een niveau van deskundigheid verworven heeft : kunstkennis en juiste inschatting van de trends van de steeds weer fluctuerende markt. De cliënt verwacht een juiste schatting van de financiële waarde van het kunstwerk. Het gaat vaak over grote bedragen ! Na het beantwoorden van een aantal vragen uit het publiek, mochten we van een glaasje Cava genieten als afsluiter van dit leerrijke bezoek.

Om 12 uur gingen we dan in groep te voet naar het restaurant Meat and Eat van oud-leerling Mohamed Aoulad Saïd, Vrijheidstraat 63. Het interieur is dat van de beenhouwerij van zijn vader. Er werd geserveerd : een glas Cava, tomatensoep-mascarpone, rundersteak met pepersaus, witloof, kropsla en frieten of kroketten, crème brûlée, koffie of thee. De tafeldranken waren niet in de prijs begrepen.

Zoals in de uitnodiging tot deze uitstap vermeld, konden we om 14.30 u. afscheid nemen. Aan het deelnemersaantal kunnen we aflezen, dat onze PIGEP-leden deze buitenkans van het groepsbezoek aan veilinghuis Bernaerts wel wisten te waarderen.

Verslag : R. Pansaerts, secr. PIGEP, 10.06.2016