



Ceci n'est
pas
un resto

Noem het een uit de hand gelopen hobby, of een aangepaste manier om wonen en werken te combineren: het huiskamer-restaurant. Een tafel in de living, een genereuze gastheer/vrouw, een lekker gerecht en een stijlvolle versie van 'komen eten'.

Chez moi? Chez toi? **Design diner in een loft**

"Ik kook graag, en ik hou ervan andere mensen te ontmoeten en hun verhalen te horen", zegt **Birger**. "Rond een gastentafel kan dat perfect." Birger en Steven ontvangen ons in hun loft in een oude fabriek aan het Brusselse Zuidstation. Steven zorgt voor het aperitief en de hapjes, Birger maakt in de open keuken 'kip curry carbonara' klaar; een eigenzinnige combinatie van twee klassiekers, zoals hij het zelf omschrijft. Steven en Birger zitten tijdens het eten gezellig tegenover ons. "Dit is geen klassiek restaurant en dat vertel ik meteen ook aan de telefoon", zegt Birger. "Voor een intiem diner met een traditionele service reserveer je beter elders." Maximaal 8 mensen kunnen rond de lange tafel, en als de gastheren zich onzichtbaar moeten maken, dan doen ze dat; maar het concept werkt het best als je de gastvrijheid zijn gang laat gaan. "Mensen blijven verrassen", zegt Birger. "Bij het koken komen de verhalen los en dan hoor je bijvoorbeeld dat ze aan speleologie doen en ook nog schilderen. Soms klikt het tussen twee groepen van bezoekers die elkaar daarvoor nog nooit hadden ontmoet en dan is zo'n avond echt vuurwerk, dan zie je mensen spontaan openbloeien."

De keuken is eerlijk en vers, seizoensgebonden. Tijdens de week schuif je aan voor een hoofdgerecht (tussen de 8 en 13 euro) - balletjes in tomatensaus en puree, Chinese wok met noedels, stoofvlees - in het weekend kun je kiezen voor een 3-gangenmenu (35 euro). Vanuit Australië voerde Birger het BYO-idee in: Bring Your Own, je kunt je eigen alcoholische drank meebrengen. We sluiten af met een crumble van bosvruchten en een bolletje vanille, en omdat ik het zo lekker vind, krijg ik het recept mee. "Mensen zijn op zoek naar warmte, gezelligheid en een persoonlijke ontvangst", zegt Birger. "En persoonlijker dan hier kan haast niet."

Chez Moi? Chez Toi?, Onderwijsstraat 124,
1070 Anderlecht, 0473/79.20.55,
www.chezmoicheztoi.be



De Garderobe: mevrouw de chef maakt alles zelf

Salade van parelhoen met camembert en druiven. Saltimbocca van kip met getomateerde pasta. Verse vijgen met kaneel en vanille-ijs. Op een krijtbord in de huiskamer van **Yuna Bertrand (38)** hangt van donderdag- tot zondagavond een lijstje met drie voorgerechten, vier of vijf hoofdschotels en een paar desserts. "Ik wil het simpel houden", zegt de vrouwelijke chef. "Maar ik maak wel alles zelf." Behalve wisselende suggesties belanden op het krijtbord ook dikwijls bereidingen met sint-jakobsvruchten en tournedos, twee lievelingsingrediënten van Yuna Bertrand. De prijzen liggen laag - een voorgerecht kost tussen de 8 en 11 euro, een hoofdgerecht tussen de 16 en 21 euro.

Om haar eigen restaurantje goed te runnen, houdt Yuna Bertrand de kaart niet alleen bescheiden, maar is De Garderobe ook klein - al ligt dat natuurlijk voor de hand als je woonkamer in een rijhuis in het centrum van Morsel ombouwt tot restaurant. In De Garderobe kunnen tot vijftig gasten eten.

Op het terras kunnen zo'n twaalf mensen zitten.

Yuna werkte vroeger in een restaurant in Berchem. Maar de zin om zelf iets te beginnen deed haar in 2005 besluiten haar woonkamer om te bouwen tot table d'hôte. Overdag doet ze inkopen, 's avonds staat ze in haar open keuken.

Om zelf toch ook nog van haar huiskamer te genieten, houdt ze De Garderobe van maandag tot en met woensdag gesloten.

"Ik wil er zeker geen chic restaurant van maken, maar toch hebben we al gemerkt dat mensen soms drempelvrees hebben om hier zomaar naar binnen te stappen. De meesten reserveren daarom."

Op één hulp in de bediening staat Yuna er bijna helemaal alleen voor. Vindt ze dat niet lastig? "Ik heb vroeger nog alleen in de keuken gestaan van een restaurant waar negentig mensen zaten. Ik heb dus wel wat ervaring."

De Garderobe, Wouwstraat 29,
2640 Morsel, 03/297.66.25,

<http://users.telenet.be/degarderobe/> >



Limited.co: prijsvriendelijk mét logies

Tot 2001 was **Marleen Soulliaert (50)** productiemanager in de textielsector, haar Britse man John Paton werkte in de bouw. "We hadden hard gewerkt en veel gereisd, maar we hadden het gevoel dat we het in ons beroep zowat gezien hadden. We wilden zelf iets beginnen."

Marleen en John kochten een voormalige stempel- en publiciteitswinkel in Gent en namen die grondig onder handen. Een deel van het gebouw reserveerden ze voor hun woning, in de tweede helft maakten ze vijf hotelkamers en een restaurant met terras. Limited.co is een familiebedrijf: Marleen wordt bijgestaan door haar man en door dochter Sarah. Een jaar voor het restaurant opening, in 2003, nam ze ontslag als manager. Daarna volgde ze een koksopleiding van twee jaar en vervolgens werkte ze nog bij een restaurant in Destelbergen.

De inrichting van Limited.co is strak, modern

en minimalistisch, de prijzen zijn democratisch. Voor 110 euro kun je met vier personen een kamer delen. Tortellini met spinazie en gorgonzola en een flesje spuitwater betaalden we 20 euro.

Door de ligging - de Korenmarkt en de Graslei zijn vlakbij - trekt het boetiekhotel heel wat toeristen en jongeren op doorreis. Zakenmensen die op zoek zijn naar een plek waar ze een paar weken of maanden kunnen blijven, zijn een tweede segment. Met gerechten als carpaccio van tonijn, een slaatje met vijgen of pasta's mikt Marleen Soulliaert met het restaurant vooral op jonge dertigers en kantoorpersoneel. "We hebben een kleine vaste kaart en suggesties die we op een bord zetten. Zo houden we een breed aanbod en variatie in de kaart."

Limited.co, Hoogstraat 58-60, 9000 Gent, 09/225.14.95, www.limited.co.be



Sapere: elk weekend open keuken

Manon Goossens (46) gaf eenentwintig jaar les in een basisschool, studeerde voor psychotherapeute in Amsterdam en was altijd al geïnteresseerd in koken. In 2004 besloot ze van haar hobby haar deeltijdse beroep te maken. Een deel van de vierkantshoeve in Genoels-Elderen waar ze met haar man woont, werd omgebouwd tot weekendrestaurant. Muren in tinten van beige en een open haard: Sapere combineert huiselijkheid met landelijke chic. Manon en Jan doen bijna alles zelf. Manon koopt in, trekt fonds en bakt speltbrood. Tijdens de dienst staat ze in de keuken. Haar man zorgt voor het onthaal en geeft wijnadvis. Alleen iemand die helpt opdienen en een afwas-hulp bieden versterking. Sapere - Latijn voor 'smaak hebben' - biedt een driegangmenü voor 37 euro, vier gangen voor 43 euro en vijf gangen voor 50 euro.

Als voorbereiding op het restaurant volgde Ma-

non een koksopleiding. Daarna werkte ze een tijdje bij Alex Clevers, van sterrenrestaurant Vivendum in Dilsen-Stokkem. In de menu's van Sapere stelt ze 'moderne klassiekers' voor, zoals coquilles op puree van doperwtten met munt, risotto met kwartelfilets en panna cotta met coulis van rode vruchten. Ze werkt graag met biogroenten en streekproducten.

Toch wil Manon Goossens niet voltijds in de keuken staan. Tijdens de 'gewone' week werkt ze in de gerestaureerde hooizolder van de boerderij als therapeute voor kinderen die onder meer kampen met faalangst en agressie. Dat wil ze blijven doen, hoe goed haar restaurant ook draait. "Ik zie Sapere als een andere manier om creatief te zijn, als een aanvulling op mijn werk tijdens de week. We doen Sapere voor ons plezier en zo moet het blijven."

Sapere, Kasteelstraat 26, 3770 Genoelselderen-Riemst, 012/24.13.31, www.restaurantsapere.be





Pierre pour les Amis: vast menu voor fijnproevers

Een klein kasteeltje uit 1902. Ooit woonde hier een vrederechter, maar vandaag is dit de woon- en werkplek van Peter Vereecke (42). De eerste verdieping van het statige oude huis in Horebeke heeft hij ingericht als woonplek, het gelijkvloers is grotendeels voorbehouden voor zijn weekendrestaurant. Behalve een keuken, een salon en twee eetzaaltjes zorgen het terras en de tuin voor extra charme: een mooi plekje in de Vlaamse Ardennen.

Peter Vereecke leek voorbestemd om een eigen restaurant te beginnen. Hij is de zoon van een banketbakker, studeerde aan de beroemde horecaschool Ter Duinen in Koksijde en werkte daarna in toprestaurants in Frankrijk en België. Toch zag hij er wat tegenop om, zoals veel collega's, zich te begraven in de lange werkweken die samengaan met een eigen zaak. En dus vond hij een goed compromis. Tijdens de week werkt hij als docent wijnkennis, op vrijdagavond, zaterdag en zondag, en enkel op reservatie, houdt hij de deuren van zijn kasteeltje open. Dan is er plaats voor maximaal 24 gasten. Zij krijgen voor 80 euro een vast menu - wijnen, champagne en hapjes vooraf inbegrepen. Een voorbeeld? Gestoomde sliptong, kort gebakken langoustine in een jus van melksla en Thaise bieslook. Op het vel gebakken kabeljauwhaas met jus van hibiscus, tartaar van coeur de boeuf tomaat, taggiascha-olijf en appelkappertjes. Filet van melkkalf met citroenolie en salie, jus van erwten met gedroogde coppa di parma en gestoofde spitskool met shiitake champignons. Als dessert crumble van bos- en kruisbes, ijs van tonkabonen en brioche met confituur van aubergines.

Peter Vereecke is in zijn kleine restaurant alomtegenwoordig: hij neemt de jassen van zijn gasten aan, serveert champagne, stelt het menu voor en spoedt zich dan terug naar de keuken. Enkel voor de bediening laat hij zich bijstaan. "Met reservaties en een vast menu werken is voor mij een ideale situatie", zegt Peter. "Zo kan ik perfect inkopen, zonder verlies." Het enige onderdeel aan zijn reservatiesysteem: soms zijn er eters die op het laatste moment afbellen. "Dan heb ik honderd procent verlies: mijn producten zijn al ingekocht en hun tafeltje blijft leeg."

Pierre pour les Amis, Dorpsstraat 46,
9667 Horebeke, 055/20.68.61,
www.pierrepourlesamis.be

Andere 'livingrestaurants'

- De Maretek, Watermolenstraat 20, 3650 Dilsen, 089/75.78.38
In een gerenoveerde boerderij baten Guido en Gild Klerckx-Mareels zes gastenkamers en een wellnesscenter uit. In hun eetkamer koken ze voor de gasten van hun chambre d'hôte.
- De Steenoven, Gistelsteenweg 157, 8490 Varsenare, 050/38.60.84 (enkel op reservatie)

Wie van nostalgie en ouderwetse gezelligheid houdt, is bij Mariane Cuvelier aan het goede adres. In haar huiskamer serveert ze onder meer stoofschotels met kip en konijn en appel- en rijsttaart.