

# XIII

Gent

CULINAIRE  
TOPPERS

Femke  
Vandevelde  
FOTOGRAFIE  
Pieter D'Hoop



LANNOO

# XIII

9	Inleiding
14	Een stad waar cultuur feest is en feesten cultuur
19	<b>Gilles Bogaert</b>   Taxi's & Upper
36	XIII Instituten
39	<b>Anthony Snoeck</b>   Volta
54	XIII Must eat
57	<b>Tom Van Lysebettens</b>   Cochon de Luxe
74	XIII Must do
77	<b>Marcelo Ballardin</b>   Oak ★
90	XIII Fingerfood
93	<b>Thomas De Muynck</b>   Karel de Stoute
108	XIII Must drink
111	<b>Lore Moerman</b>   Bodo
126	XIII Gezond
129	<b>Kim Devisschere</b>   Roots
146	XIII Randjes



# XIII

- 149 **Michaël Vrijmoed** | Vrijmoed \*\*
- 168 XIII Bier en vertier
- 171 **Matthias Devos** | Vos
- 184 XIII Open lucht
- 187 **Jason Blanckaert** | Aroy Aroy
- 200 XIII Artisanaat
- 202 **Kobe Desramaults** | Chambre Séparée \*
- 218 XIII Straffe koffies
- 221 **Olly Ceulenaere** | Publiek \*
- 238 XIII Late-night snacks
- 241 **Vilhjalmur Sigurdarson** | Souvenir 2.0
- 260 XIII Multicul
- 263 **Peter Goossens** | NESTOR
- 267 **Tom Pauwelyn** | ROOKIE
- 272 Ingrediënten
- 279 Dankwoord
- 279 Colofon



GENT WALPOORT

GENT  
ARTHUR

18



# XIII

Nergens eet je vernieuwender dan in Gent. De stad boomt op gastronomisch niveau; elke week komen er nieuwe zaken bij en er staan zelfs nog heel wat nieuwe restaurants en foodconcepten in de steigers. Hoe komt het dat Gent zo'n aantrekkingskracht uitoefent op culinaire trendsetters?

## Alternatieve gastronomie

Gent is niet altijd de stad van de culinaire vernieuwing geweest, zoals vandaag het geval is, maar er waren in het verleden zeker gunstige voortekens. Dat de eerste Belgische chef met een standaardwerk, waarin onder meer het recept voor waterzooi prijkt, een Gentenaar was, bijvoorbeeld. Traiteur, patissier en chef aan huis Philippe Cauderlier beschouw je gemakshalve als de Jeroen Meus van de negentiende eeuw. Nog een voorbeeld, dit keer van een eeuw later: toen Willy Slawinski in 1980 zijn restaurant Apicius aan het Citadelpark opende. Het visionaire talent was zijn tijd ver vooruit. Terwijl zijn collega-chefs zich stortten op zware fonds, room, ingekookte sauzen en foie gras, ging hij resoluut voor lichte bereidingen, vinaigrettes en pure smaken. Vegetarische gerechten, fermentatie, garen op lage temperaturen en verse kruiden vormden toen al een vast onderdeel van zijn menu. Zijn buitenissige combinaties rond oesters met vanilleschuim, artisjok met noordzeekrab, tarbot met parfum van geranium of yoghurt met inktvisinkt deden de huidige generatie topchefs – toen nog jonkies – zwijmelen. Voor Sergio Herman zou zijn diner bij Slawinski het meest memorabele ooit worden. Zelf is Slawinski erin geslaagd om zijn ideeën en avant-gardeprincipes over gastronomie te verzilveren in de vorm van twee Michelinsterren, al stierf hij jammer genoeg op 44-jarige leeftijd aan de gevolgen van pancreaskanker.

Na het sluiten van Apicius in 1992 bleef Gent lange tijd een culinaire woestijn. Afgezien van een horde mainstream horecazaken, scheen in Gent enkel de Michelinster boven het klassieke Jan Van den Bon. De kentering kwam er met C-Jean, het restaurant dat in 2007 een Michelinster wegkaapte. Een plek waar chef Jason Blanckaert toen in de potten roerde. Samen met zijn twee vrienden Olly Ceulenaere

en Kobe Desramaults schudde hij Gent wakker. Als *Flemish Foodies* kozen ze radicaal voor een minder stijf concept, durfden ze al eens voor rock-'n-roll te gaan in plaats van een klassiek concerto en gebruikten ze voornamelijk lokale producten. Niets werd verspild; alle onderdelen van vin tot graat of kop tot staart werden gebruikt. Daarmee staken ze het vuur aan de culinaire lont. Olly Ceulenaere stond in 2010 in de keuken van Volta, Kobe Desramaults opende De Vitrine en ook Jason Blanckaert koos met J.E.F. voor een eigen gastrobistro. Het liep meteen storm voor de drie 'nieuwkomers' en in hun kielzog volgden vele chefs en horecaondernemers met dezelfde visie. Door de clichés van de klassieke gastronomie te doorbreken, heeft dit olijke vriendentrio het pad geëffend voor de volgende generaties. En dat is ook zo langs de gastenzijde. Sinds de intrede van laagdrempelige maar kwalitatieve gastronomie heeft uit eten gaan een centrale plek veroverd in het leven van jongeren, die er meer dan vroeger voor openstaan om nieuwe dingen uit te proberen en hun horizons te verruimen.

### **Nehenduust**

Dat eigenzinnige pioniers voor Gent kiezen als nieuwe thuisbasis of werkplek, hoeft dan ook niet te verbazen. In zijn boeken provoceert Herman Brusselmans de Gentenaar, maar in werkelijkheid kan hij zich geen leven zonder Gent indenken. Muzikanten als Luc De Vos, Flip Kowlier, Frederik Sioen, Lander Gyselinck en de broers Dewaele vinden (of vonden in het geval van Luc) hier een creatieve voedingsbodem, maar ook scheppende kunstenaars als Berlinda De Bruyckere, Michaël Borremans of gezelschappen rond Arne Sierens, CirQ en Ontroerend Goed zijn thuis in Gent.

Op die manier hoeft het niet te verbazen dat de collectieve ongehoorzaamheid al heeft geleid tot vreemde bijeenkomsten, genre de onafhankelijkheidsverklaring van Gent met de Nieuw Gentse Alliantie (N-GA) in 2008, het feest voor het wereldrecord 'Geen Regering' in 2011 of het beruchte fly-over festival waarvoor jaarlijks de B401 wordt afgesloten.

Ondanks de eis van de N-GA dat inwijkelingen zich moeten assimileren aan de 'natuurlijke' tradities, valt het op hoe Gent de laatste decennia steeds vaker bezet wordt door een vreemde macht. Die van de West-Vlamingen. Sinds de populariteit van West-Vlaamse rappers (Flip Kowlier), skaters (Axel Cruysberghs) en chefs (ja jullie, Jason, Olly, Kobe, Kim en Lore!), is er geen ontkomen meer aan. *Nehenduust* heeft het even moeilijk gehad om de 'g' door de 'h' te wisselen en de klinkers opnieuw te articuleren, maar ondertussen hoor je even vaak 'mo how' als 'owajo moatje' of 'vrie wijs'. *Tuupe tehoare haat het hoed*. Wie de West-Vlaamse expansie als een onrecht aanvoelt, kan zich altijd beroepen op Gentse strijdkreten als 'Kgoa eu mee eu muile tegen de Dampuurte plakke dadde bruine ziepe goa schijte'. Kijken de West-Vlamingen je alsnog onbegrijpend aan, dan hanteer je de inboorlingentaal. 'Kjir ne ki were' zou wonderen verrichten wanneer je een vervelende West-Vlaming wil aanmanen om rechtsomkeer te maken.





### **Green capital**

Onze Gentse chefs en horecaondernemers maken furore in de (inter)nationale foodscene. Terwijl we vroeger naar Antwerpen of Brussel moesten voor een vernieuwende keuken, blijven we de laatste jaren beter in eigen stad. Al in 2009 werd het ‘Donderdag Veggiedag’-principe hier geïnstalleerd; waarop Gent bekroond werd als Veggiehoofdstad van Europa, vóór toonaangevende steden als Kopenhagen en Berlijn. Biologisch en ecologisch verantwoorde voeding bereikt de massa. Gent is op dat niveau koploper in Vlaanderen: kijk maar naar de hoeveelheid biomarkten in de stad.

De economische voortrekkersrol die Gent vanaf 1750 in de textielsector speelde, wordt anno 2018 doorgetrokken richting een groene economie en een duurzaam ondernemersklimaat. Niet alleen zijn vele zones sinds het circulatieplan autovrij geworden, Gentenaars verplaatsen zich maar wat graag per fiets. Nu het water terug door de Reep vloeit, dobberen er bovendien nog meer kano's rond op de Gentse waterlopen. Verder troosten Gentenaars zich de moeite om het kostbare groen dat de stad rijk is, te koesteren. Ze zoeken meer dan ooit naar creatieve oplossingen om terrassen, gevels en daken te vergroenen en braakliggende lappen grond te laten begroeien als moes- of pluktuinen, waarrond ecologische community's worden opgericht.

### **XIII: Het boek**

Het getal dertien wordt vaak beschouwd als een ongeluksgetal, tenzij voor wie het geluk graag tart. Bovendien zijn er zelfs gevallen bekend waarin mensen een panische angst ontwikkelen voor het getal: triskaidekafobie heet zo iets. Let er maar eens op: de meeste airlines of hotels zullen het cijfer ‘13’ in hun nummering overslaan.



In ons geval leek 13 een prachtig excuus om de attitude van onze Gentse chefs te illustreren. Niet uit bijgeloof, maar uit nuchterheid en zelfrelativering. Onze dertien geselecteerde chefs zwemmen graag tegen de stroom in, nemen risico's en gaan uitdagingen aan. Wil onze selectie allesomvattend zijn? Nee, elke keuze is arbitrair.

Door op een bepaald moment ergens samen in dezelfde keuken te landen, is een groot aantal van onze dertien chefs al aan elkaar verbonden. Daarnaast roepen ze zelf ook voldoende *quatre mains* of speciale avonden in het leven om ideeën met elkaar uit te wisselen. In het geval van het culinaire festival Fourchette geven ze zelfs samen uitstraling aan Gent.

Gent is geen stad voor *chichi* en onze chefs zijn tegendraads. Hoewel de chefs in dit boek een zekere gemeenschappelijke grond delen, zijn hun restaurants niet onderling inwisselbaar. Terwijl de ene chef het houdt bij een doorgedreven lokale of plantaardige keuken, kiest de ander voor de klassieke, Frans geïnspireerde gastronomie, al zijn er ook chefs bij die voor streetfood, een sharingrestaurant of een bistroformule kiezen. Terwijl voor een iemand de roots primeren, zal voor een ander het interieur van wezenlijk belang zijn. We hebben elke chef in zijn of haar natuurlijke biotoop opgezocht en vroegen hen naar hun belangrijkste inspiratiebronnen. Daarbij hebben ze ons een blik gegund achter de schermen van hun dagelijkse bezigheden.

Verder vroegen we aan elke chef drie (favoriete) recepten, die trouwens telkens op vier personen afgestemd zijn, tenzij anders aangegeven. Die keuze in gerechten zegt iets over wie de chefs zijn en hoe ze in het leven staan. Sommige chefs bezorgden ons de recepten van de gerechten waarop ze het meest trots zijn, anderen gingen dan weer voor een combinatie van comfortfood, staff food en een signatuurgerecht. Kobe vond dan weer dat zijn gerechten te veel evolueren om in een recept vastgelegd te worden. Gelijk heeft hij; recepten mogen geen dogma's zijn. Daarom: blijf creatief en kook spontaan. Ontspannen voor of tijdens het koken doe je trouwens met onze dranksuggesties bij de gerechten.

Als uitsmijter hebben we een nestor en een rookie bij dit 13-koppige clubje gevoegd: fris talent Tom Pauwelyn van Alberte en Peter Goossens van Hof van Cleve\*\*\* in zijn mentorrol. Hen lieten we aan het woord over Antwerpen. Grapje.

Wat *XIII Gent* niet wil zijn is een toeristische gids over Gent met de bekendste trekpleisters en highlights. Voor boeiende verhalen over shopping, architectuur, design, fashion en de geheimen van de cultuursector verwijzen wij je graag naar andere vakliteratuur.

Persoonlijk kunnen we alleen maar hopen dat dit boek je inspireert om een chef te leren kennen of nogmaals te passeren bij een van je favoriete helden. En dat de 39 recepten van deze chefs je goesting doen krijgen om zelf aan de slag te gaan. Ook hebben de chefs ons anekdotes verteld over de plekken waar zij in hun vrije tijd liefst passeren. Dat onderzoek levert een strooptocht langs 169 (13 x 13) haltes op. Op maat van iedereen met een gezonde goesting in Gent. Onze lijstjes willen je op eigen tempo plekken laten (her) ontdekken, ook degene die niet in dit boek vermeld staan.

# Een stad waar cultuur feest is en feesten cultuur

De Arteveldestad, het historische hart van Vlaanderen, een stad van alle tijden, het middeleeuwse Manhattan, het Manchester van het Europese vasteland en Europa's best bewaarde geheim... Het zijn maar enkele namen waarmee de stad Gent vandaag wordt geassocieerd in binnen- en buitenland. Hoe kwam Gent precies aan die titels? Daarvoor moeten we even de geschiedenis induiken.

Het was de beslissing van missiebisshop Sint-Amandus om in 630 de Sint-Baafsabdij op te trekken, waarrond zich een gemeenschap vormde. Gent werd dus geboren als cultuurstad. Toch duurde het tot de 11e eeuw eer Gent, dankzij haar machtige positie in de wolhandel, tot een van de belangrijkste steden van Noordwest-Europa kon uitgroeien. Ook vandaag nog is de knipoog naar de schapenteelt totaal, zeker als je weet dat de Gentse stadshal in de volksmond 'de schapenstal' wordt genoemd.

Rond de 14e eeuw – de stad telde toen 65.000 inwoners – werd Gent door welstellende en Fransgezinde kooplieden geleid. Dik tegen de zin van de toenmalige ambachten en gilden, omdat de Franse koning hen verbood om handel te drijven met de Engelse wevers. Dwarsligger en lakenhandelaar Jacob Van Artevelde leidde daarop een opstand tegen de Franse overheersing en herstelde de economische macht

en daarmee ook de onafhankelijkheid van Gent. Al kon die overwinning niet verhinderen dat hij later door zijn medestanders in koelen bloede vermoord zou worden.

De weerbarstigheid van de Gentenaars werd hun handelsmerk sinds ze weigerden belastingen te betalen aan de in Gent geboren Keizer Karel V. In 1540 zakte Karel af naar zijn geboortestad om orde op zaken te stellen. Hij dwong de belangrijkste notabelen op de knieën: blootvoets, getooid in een boetekleed en met een strop rond de hals. Door zijn uitgevaardigde *Concessio Carolina* werden 17 Gentenaars onthoofd en één verbrand. Ondanks die bloederige afloop werd 'de stroppendragers' een geuzennaam.

Eind 18de eeuw zorgde het lef van de Gentenaars er opnieuw voor dat de stad een koppositie kon innemen. Het spintoestel *Mule Jenny* werd door Lieven Bauwens de stad binnengesmokkeld en zo werd Gent de eerste geïndustrialiseerde stad van Europa.

Bij een industrialisatie hoorde arbeid en omstreeks de 19de eeuw waren de werkomstandigheden van de arbeidersklasse pover. In ghettowijken woonden de armen in opgedeelde woningen; de zogenaamde beluiken. Om hun rechten beter te beschermen werden hier de eerste vakbonden en socialistische bewegingen opgericht, met



de Vooruit (in 1880) als kloppend hart. In 1913 werd Gent zelfs even het decor van de Wereldexpo, waaraan we nog steeds de aanleg van het Citadelpark te danken hebben. Zowel in de middeleeuwen als vanaf de industriële revolutie sprak de geschiedenis van Gent tot de verbeelding. Die aantrekking van Gent is er nog steeds. En toch voelt de stad niet hautain aan, integendeel. Hier sta je met beide voeten op grond.

Aangezien de stad al in de 16de eeuw een universiteit kreeg, werd ze ook de tweede thuis van veel studenten – ondertussen zouden er onder de 260.000 inwoners 70.000 studenten zijn. De dynamiek tussen jong en oud is overal voelbaar. De stap naar jonge ondernemingen en eigenzinnige kunstprojecten wordt snel

gezet. Volgens Unesco is Gent dan ook een Creative City of Music. Buskers, de Belleman, de verzen van Pierke Pierlala of studentenbetogingen: voor de een klinken ze als muziek in de oren, voor de ander zijn ze voorbeelden van geluidpollutie. Gelukkig zijn ook de Gentse begijnhoven, als oases van rust en stilte, erkend als werelderfgoed. Dat veel Gentenaars echter ambetant worden als het te rustig wordt, verklaart het succes van de Gentse Feesten. Een algemene 'volkskermis' die in 1843 het levenslicht zag en in 1960 nieuw leven werd ingeblazen door stadsbeeldhouwer en kleinkunstzanger Walter De Buck. Samen met zijn kompanen van café Het Trefpunt bedachten ze anarchistische feesten rond Sint-Jacobs van en voor kunstenaars.



# **XIII**

**13  
CULINAIRE  
TOPPERS**

---

**13  
CULINAIRE  
LIJSTJES**

---



Gilles  
Bogaert



# Gilles Bogaert

Taxi's & Upper

Zuidstationstraat 35

Na culinaire intermezzo's bij mentors Wouter Van der Vieren en Jason Blanckaert draagt hij voor het eerst de eindverantwoordelijkheid van een keuken. Daarbij gooit hij meteen een dubbele portie kolen op het vuur. Zo runt hij niet één maar twee restaurants in Gent: vleesrestaurant Upper en het gastronomische Taxi's. Hij landde zijn concepten ook nog eens in een 'moeilijke' straat. Wie gaat er achter deze dwarse beslissingen schuil? Chef en familieman Gilles Bogaert.

“Als chef hoef je de kudde niet blindelings te volgen, je moet de hond zijn die de kudde in bedwang houdt. Da's een uitspraak van chef Jason Blanckaert die mij eraan herinnert om koppig mijn eigen weg te volgen.”

## Van lastpak tot klassebak

‘Mijn ouders hadden het niet getroffen met mij: ik werd gepest, maakte foute studiekeuzes en duwde hen helemaal in de put toen ik met foute vrienden rondhing. Ik had geen enkel idee over wat ik met mijn leven zou aanvangen. Tot ik plots in een tv-programma een chef het hoge woord zag voeren. Met veel vertoon liep ik op mijn vader af om hem te vertellen dat ik chef wilde worden. “Gilles, beseft je wel goed wat je zegt?”, was toen zijn eerste reactie. “Je weet nog niet eens hoe je aan een spaghetti moet beginnen!” Ik blies stoer terug dat ik biefstuk friet en croque-monsieurs zou serveren, maar ik besepte toen al dat ik me voor de volle honderd procent op het koken zou moeten storten wilde ik ervoor zorgen dat mijn ouders gelukkig en fier konden zijn. Dat vooruitzicht heeft me altijd gestimuleerd om vol te houden en door te gaan. Ik herinner me nog dat mijn vader sindsdien elke zondag het tijdschrift *Culinaire Ambiance* kocht om samen te koken. Recepten volgen was toen al niets voor mij. Hij ontpopte zich toen als een halve leerkracht, maar bakte er zelf weinig van (*lacht*). Ik werd verplicht om mee te koken, pas daarna mocht ik naar buiten om met mijn vrienden af te spreken. Het klinkt als een cliché, maar van mijn familie heb ik de mooiste levenslessen meegekregen die er bestaat: waar een wil is, is een weg.’

## Uit groenten gestampt

‘Wouter Van der Vieren was een van de eerste chefs die me onder zijn vleugels nam en daar blijf ik hem altijd dankbaar voor. Ik had veel ontzag voor hem toen ik voor het eerst in Clandestino\* (Temse) binnenstapte. Ik had al heel wat gelezen en gehoord over hem. Zelf had hij meteen door dat mijn karakter baat zou

10/09/1989  
te Merelbeke

Volgt zijn tweede vader  
Jason Blanckaert naar  
diens eigen gastrobistro  
J.E.F. (Gent)

In de periode 2016-2017  
kookt hij solo in J.E.F.  
terwijl Jason met zijn  
broer Aroy Aroy lanceert

Kondigt op zijn  
veertiende aan dat hij  
chef wil worden

Verkast onder impuls van  
Wouter Van der Vieren  
naar Pastorale \*\* (Rumst)  
van chef Bart De Pooter  
en start met Wouter de  
Brusselse brasserie WY op  
voor Bart

Onder de noemer DGU  
organiseert hij met Davy  
Devlieghere  
(toen souschef in  
Restaurant Horseele en  
nu chef van Bistro Julien)  
enkele *foodbattles*

Loopt stage in De  
Lijsterbes \* (Berlare) en  
wordt gedirld door chef  
Geert Van Der Bruggen

Belandt in Volta onder  
Olly Ceulenaere en  
krijgt van hem de  
verantwoordelijkheid over  
de koude keuken en de  
patisserie

Ontmoet ondernemer  
Geert De Paepe en  
bedenkt samen met  
hem Upper en Taxi's  
(Gent)

Studeert af  
aan de hotelschool  
Spermalie

Versiert een job in  
C-Jean \* (Gent) waar  
Jason Blanckaert de  
keuken leidt

Wil de passie van zijn  
producenten overdragen  
aan zijn gasten en  
organiseert regelmatig  
avonden met zijn boeren,  
kwekers en telers

Biedt zich vrijwillig  
aan als stagiair bij  
Bruneau \*\*\*  
(Brussel)

Komt in Clandestino \*  
(Temse) terecht en  
ontdekt dankzij Wouter  
Van der Vieren zijn passie  
voor patisserie

Haalt met zijn team  
de VENUEZ-award  
voor Best Hospitality  
Concept binnen.

De liefde van zijn leven

**Josquina Magerman met wie hij zeven jaar samen is. Zij is HR-consultant bij Hudson en steunt Gilles ten volle in al zijn projecten.**

Helden  
zijn ouders

Woonplaats  
Laarne

Ultieme droom  
een gezin

Chef van  
Upper en Taxi's  
(Zuidstationstraat 35)  
sinds juli 2018

hebben bij structuur en strikte regels en daarom duwde hij me in de richting van de patisserie, het precisiedomein bij uitstek. We hebben samen veel gereisd en ook de keuken van WY voor Bart De Pooter op punt gesteld, waardoor ik de kans kreeg om te groeien in de patisserie én de koude keuken. Ook de keuken van Taxi's is hoofdzakelijk op groenten en kruiden gebaseerd omdat je erg creatief kunt omspringen met uitgepuurde bereidingen rond bijvoorbeeld tomaat en tuinboon. Daarnaast ligt onze focus op dagverse vis die klaargemaakt wordt op een houtskoolgrill. Als ik vandaag een gerechtje moet doorgeven en ik weet dat Wouter in de zaal zit, doe ik dat met een klein hartje.'

### Brute dwarsligger

'Mijn vader dwong me om een pak en das aan te trekken toen ik ging solliciteren bij C-Jean\* in Gent. Ik had een foto van de chef (*Jason Blanckaert, nvdr.*) opgezocht omdat ik zo goed mogelijk voorbereid wilde zijn. Bij aankomst bleek de chef helemaal kaal te zijn. Toen snapte ik er niets meer van. Hij en zijn team hebben me de eerste twee weken volkomen genegeerd. Pas toen ze begonnen te communiceren, ben ik opengebloeid. Jason was qua gedrag allesbehalve een typische sterrenchef (*monkellachje*), maar hij kon mij als geen ander motiveren. Hij zei iets en ik zweeg. *Simple as that*. Van Jason heb ik misschien wel zijn impulsieve attitude overgenomen, of anders gezegd, zijn durf om anders te denken dan de rest. Van hem komt ook de quote dat je als chef de kudde niet blindelings hoeft te volgen, maar de hond moet zijn die de kudde in bedwang houdt. Nadat Jason aankondigde dat hij een eigen zaak wilde beginnen, verkaste ik naar Volta om uiteindelijk weer in de armen van Wouter te belanden met wie ik een enorm goeie klik had. Toch bleef Jason als tweede vader altijd erg aanwezig op de achtergrond. Toen hij belde om aan te kondigen dat hij met J.E.F. een eigen gastrobistro zou lanceren en mijn hulp goed kon gebruiken, was de keuze snel gemaakt. Daar hebben we samen vijf fantastische jaren beleefd – de twee laatste jaren kreeg ik het vertrouwen om zelf te bepalen wat er geserveerd werd – tot Jason plots aankondigde dat hij J.E.F. wilde stopzetten. Toen hij me dat vertelde, stortte ik in. Ik zag alles als een kaartenhuis in elkaar vallen.'

### Van de garage tot aan de zolder

'Tijdens de laatste maanden van J.E.F werd ik bestookt met aanbiedingen, maar ik had geen zin om zomaar ergens in een verhaal te stappen. Er zijn in die periode meerdere investeerders gepasseerd, maar die vis braadde niet. Zulke mensen zijn gewoon geïnteresseerd in hun *return on investment* om ermee te kunnen stoeien naar de buitenwereld toe. Neen, dank u. Enkele vaste gasten van J.E.F tipten me om met een zekere Geert De Paepe te gaan praten. "Doe het goed", gaven ze mij als raad. "Bereid zeker een visienota en een businessplan voor." Ik heb nog nooit ergens zo op gezwoegd – en ik ben al een ramp met cijfers. Zelfs mijn vrienden en familie zette ik aan het werk om mijn



vergadering te helpen voorbereiden. Mijn eerste ontmoeting met Geert was legendarisch. Heel informeel ook. Ik vroeg vertwijfeld: “Mijnheer De Paepe?”. “Ja, zet u maar”, antwoordde hij. Hij trok mijn papieren uit mijn handen en plofte de bundel neer op een stoel. “Vertel mij eens: wie ben je en wat wil je doen?”, vroeg hij me. Eindelijk een normale vent, moet ik toen tegen hem gezegd hebben. En dat was blijkbaar voldoende want na een paar minuten kreeg ik al te horen dat we samen in zee zouden gaan. Ik stond perplex. En dat gevoel bleef duren, want er gingen maanden voorbij waarop we tijdens mijn *service coupé* soms wel vier panden bezichtigden. Toen droomde ik van een informeel restaurant met een lange toeg waaraan je iets kon eten. Ik had nog geen idee over welke richting ik wilde uitgaan, maar ik wist wel dat ik het concept beperkt wilde houden tot dertig à veertig gasten. Tot we in een voormalige taxigarage binnenwandelden en Geert me overtuigde om het gelijkvloers op te knippen in een bar en een restaurant met een afzonderlijk zaaltje voor twintig personen. De bovenverdiepingen wilde hij verbouwen tot burelen of appartementen. Dat is even anders uitgedraaid (*lacht*)?